Menu Degustazione

Scampo cotto a bassa temperatura e salsa
di pomodorino datterino giallo alla puttanesca *

Sogliola in crosta di pane nero, olive taggiasche e insalata liquida

Seppia nostrale arrostita, vellutata di zucca campana,
nocciole salate e salsa BBQ di pesce

° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° °

Mezzo Pacchero con gallinella in cacciucco e friarielli

° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° °

Rombo alla parmigiana : Filetto di rombo al forno,
melanzane grigliate, mozzarella di bufala e acqua di pomodoro

° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° °

"La Pavlova"

Meringa croccante dal cuore morbido, chantilly francese,

Piccola pasticceria

Caffè

€ 150,00 (a pers. per tutto il tavolo, vini esclusi)

In questo ristorante vengono preparati piatti contenenti i seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, senape, sesamo, anidride solforosa, solfiti, molluschi. Per informazioni rivolgersi al personale. Si comunica alla spettabile clientela che alcuni prodotti sono trattati con l'abbattimento rapido della temperatura (ai sensi del Reg. CE n. 853/04). Le condizioni del mare possono condizionare la disponibilità dei piatti o richiedere l'utilizzo di prodotti congelati che verranno segnalati all'occorrenza.*