

Menù Degustazione

“Fritto di Frittata”

Uovo croccante con verdure e bresaola di spada
Crispy egg with vegetables in season and swordfish carpaccio
(raw marinated paper-thin slices)

“Il nostro Sgombro”

Mandorle, aglio e carciofi
Mackerel with almonds, garlic and artichokes

“Caldo Freddo”

Spaghettoni al limone, crudo di ombrina
e centrifuga di vongole e prezzemolo
Lemon spaghetti, raw shi drum tartare with clams and parsley sauce

“Calamatti2

Calamarata e calamari tra i piselli in più consistenze
Pasta with squids and peas in many style densities

“Non solo Maialino”

Maialino da latte cotto a bassa temperatura
con peperoni grill, cipollotto caramellato e caffè
Low temperature baked pork
With grilled peppers, candied onion and coffee

“Predessert”

Yogurt e rapa
Yogurt and beetroot

“50 Sfumature di Arancio”

Semifreddo al cioccolato bianco, carota, passion fruit e cocco
“Semifreddo” dessert with white chocolate, carrot, passion fruit and coconut

70,00 euro