

Menu Degustazione Pesce

Antipasti

Crudo di Pesce con ortaggi, frutta, cladodi, essenza di finocchietto e gelato di ostriche

Insalatina di baccalà cotto nell'olio con crudaiola di ortaggi, pere e foglioline aromatiche

Primo Piatto

Tagliolini di russello, curcuma e pepe di Venere con pesto di pesce azzurro e polvere di rape

Secondo Piatto

Bruschette di Triglia con insalata di cedri, limoni, arance e menta

Pre-dessert

Dessert

Morbido di Nocciole, limoni e frutta fresca

Il pescato presente nei nostri menu viene sottoposto ad abbattimento Termico come da regolamento CE 853/2004

€ 85,00 a persona escluso vini e bevande
Minimo per 2 persone

Nei nostri menu a degustazione: quattro tipologie di vini in abbinamento € 30,00