



Menù degustazione “Mare Divino”

Antipasti

Un benvenuto dalla cucina

Scampi crudi marinati

Carpacci di branzino, pesce spada, salmone selvaggio, tonno

Tartare di tonno

Calamaro olio limone e gambero rosso di Sicilia

Ostriche

Primi piatti

Tagliolino al pesto di pistacchi con tartare di gamberi rosa

Secondi piatti

*Coda di rospo cotta a bassa temperatura su crema di patate
e pomodorini stufati al forno*

Dessert

Involtino di croccante e mandorle con crema Chantilly

€ 65,00

(minimo 2 persone)

I signori clienti sono pregati di fare presente al momento dell'ordine eventuali
allergie ed intolleranze alimentari
La nostra cucina tiene rigorosamente conto della stagionalità dei prodotti, quindi la disponibilità del menù è
relativa al pescato del quotidiano

(2019-Ago)