

Menù degustazione “Tutto Crudo”

Antipasti

Un benvenuto dalla cucina

Scampi all'olio d'oliva

Carpacci di branzino, salmone selvaggio, pesce spada

Orata e gallinella al naturale

Tonno in due versioni tartare e carpaccio

Julienne di calamari e gambero rosso di Sicilia

Tartare di aragosta

Ostriche Divine e Kristal

*Spaghettono freddo su bisque di scorfano e tartare
di gambero e caviale*

Dessert

Mousse ai tre cioccolati

€ 80,00

(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