

Tasting Menu

5 PORTATE

Menù per tutto il tavolo

85

Starter

POLPO NON DA TRADIZIONE

20

MILLEFOGLIE VEGETARIANA CON ORTAGGI
CRUDI E COTTI

20

LA MELANZANA ALLA PARMIGIANA

20

CATALANA DI ASTICE

20

SELEZIONE D' AMARE CON CRUMBLE AL CAPPERO
E OLIO AGLI AGRUMI

20

Main Course

PAPIRI ALLE MANDORLE E CALAMARI

23

SPAGHETTI ALLA CHITARRA CON
ALICI E FINOCCHIETTO

23

ELICHE MAIORCHINO E COZZE

23

PASTA MISTA IN GUAZZETTO DI MARE

23

PACCHERO ALLA NORMA

23

MEZZE MANICHE ALLO SCORFANO

23

Second Course

SFIZIO DI CALAMARO E IL SUO NERO

25

FILETTO DI PESCATO DEL GIORNO E
SALSA ALLO YOGURT

25

RICCIOLA IN FESTA

25

TONNO A PRIMAVERA

25

FRITTO DI PESCATO E VERDURE DELL'ORTO

25

Alcuni degli alimenti serviti in questo locale potrebbero contenere sostanze che provocano allergie ed intolleranze. Se allergico ad una o più sostanze, saremo lieti di indicarLe le pietanze prive di allergeni. Per tutelare la freschezza degli alimenti e per garanzia igienica, alcuni alimenti sono stati bonificati con tecnica di abbattimento rapido di temperatura e scongelamento secondo Reg. ce 853/04.