



Menu Degustazione 6 Portate 6 Courses Tasting Menu

Coperto Pranzo/ Lunch Cover Charge 5 €

✓ Per vegetariani / For vegetarian

* Prodotti freschi di origine animale che possono essere sottoposti
ad abbattimento rapido di temperatura
*Fresh products of animal origin that can be subjected
rapid temperature reduction*

Allergeni / Allergens

- | | |
|---------------------------|-----------------------------------|
| 1 - Glutine - Gluten | 8 - Frutta a guscio - Dried fruit |
| 2 - Crostacei - Shellfish | 9 - Sedano - Celery |
| 3 - Uova - Eggs | 10 - Senape - Mustard |
| 4 - Pesce - Fish | 11 - Sesamo - Sesame |
| 5 - Arachidi - Peanuts | 12 - Solfiti - Sulfites |
| 6 - Soia - Soy | 13 - Lupini - Lupins |
| 7 - Latte - Milk | 14 - Molluschi - Molluscs |

MENU DEGUSTAZIONE 6 PORTATE

6 COURSES TASTING MENU

✓ Cuore di bue, iceberg, fagiolini, datterini rossi&gialli, burrata, tarallini e zucchine
Tomato, iceberg salad, green beans, date tomatoes, burrata, tarallo bread and zucchini

(7)

Triglia in salsa di lattuga, cetrioli e concassè di pomodoro al balsamico
Mullet, lattuce sauce, cucumber and tomato concassè with balsamic vinegar

(4)

✓ Tortello farcito con provola, melanzane, crema di pomodoro e friggirelli
Tortello stuffed with provola cheese, eggplant, tomato and bell peppers

(1,3,7)

Tagliolino con zucchine e vongole
Tagliolini pasta, zucchini and local clams

(1,3,14)

Dentice scottato, mozzarella, melanzane e basilico
Roasted red snapper, mozzarella cheese, eggplant and basil

(4,7)

Parfait di ricotta, gel di limone e crumble alle mandorle
Ricotta cheese parfait, lemon gel and almond crumble

(1,3,7,8)

120

Abbinamento vini a calice completo
Complete wine pairing

70

Il menu degustazione è da intendersi per l'intero tavolo
The tasting menu is intended for all table participants

