



menu degustazione

€ 95,00

BENVENUTI

LOLLIPOP DI PESCE

BURRATA BIO, BATTUTO DI BIETA, ACCIUGA E PIZZUTA D'AVOLA
ACCIUGA DEL CANTABRICO, MANDORLA PIZZUTA D'AVOLA

FICU E FICHI

CAPRINO FRESCO DA LATTE DI CAPRA GIRGENTANA AFFINATO IN FOGLIA DI FICO

PANE FATTO IN CASA e GRISSINI STIRATI A MANO

FARINE ITALIANE BIOLOGICHE MULINO MARINO

TEST SENSORIALE

BIANCO SALATO - ERBE AROMATICHE - PEPE E RAPA - CURCUMA E

LIMONE - POMODORO E ORIGANO - NERO DI SEPIA E FUMO - ACCIUGA CANTABRICO

CREMA DI ZUCCA

COCCO, ROSMARINO E PISTACCHIO SICILIANO BIOLOGICO

CAPESANTE SCOTTATE

PEPERONE GIALLO E PANE NERO, CAPPERI DI PANTELLERIA E AGLIO ORSINO

RISO, BRISE E ANIMELLE

CARNAROLI BIO TENUTA CASTELLO, ANIMELLA E PORCINI

CONTROFILETTO DI AGNELLO

CAVOLO CAPPUCCIO ALLA PIASTRA, YOGURT, SENAPE E SEDANO RAPA

MELA E CANNELLA

MELE SCIROPATE, BISCOTTO E GELATO ALLA CANNELLA

CREMA STRUDEL, RUM, UVETTA E PINOLI

PICCOLA PASTICCERIA

menu a tre portate

€ 80,00

TRE PORTATE A VOSTRA SCELTA CON UN SOLO SECONDO.

PANE, BENVENUTI E PICCOLA PASTICCERIA INCLUSI

secondi a scelta

QUAGLIA, FOIE GRAS, PURÉ DI MELE E PIMENTO
RIDUZIONE DI ESSENZIA E VERDURE DELL'ORTO

CRUDO DI BRANZINO
INSALATA DI VONGOLE VERACI E SPUGNA AL NERO

CONTROFILETTO DI AGNELLO
CAVOLO CAPPuccio ALLA PIASTRA, YOGURT, SENAPE E SEDANO RAPA

dolci a scelta

TIRAMISÙ ESPRESSO
SAVOIARDO MORBIDO, CAFFÈ ESPRESSO, CREMA INGLESE E GELATO AL CAFFÈ

MELA E CANNELLA
MELE SCIROPPATE, BISCOTTO E GELATO ALLA CANNELLA
CREMA STRUDEL, RUM, UVETTA E PINOLI

FICHI E LIQUIRIZIA
MERINGATA, CREMA SEMIFREDDA ALLA LIQUIRIZIA E FICHI CANDITI

DEGUSTAZIONE DI PREGIATI CIOCCOLATI DOMORI
BLEND CHUAO 75% - PUERTOMAR 75% - PUERTOFINO 75% - MOROGORO 68%

Aperitivo metodo classico € 9,00 acqua € 4,00 caffè € 2,00

I MENÙ PROPOSTI POSSONO CONTENERE ALLERGENI, È DISPONIBILE UNA COPIA DEL MENU CON TUTTI I DETTAGLI IN MERITO, SE NECESSARIO RIVOLGERSI AL PERSONALE IN SALA.

Per eventuali allergie, intolleranze o qualora non fossero graditi alcuni ingredienti, chiediamo cortesemente di comunicarlo al momento della prenotazione al fine di verificare le materie prime utilizzate e potervi proporre la soluzione più indicata. Alcuni prodotti acquistati freschi all'origine, possono essere conservati mediante sottovuoto e abbattimento a -20°C. Gli alimenti come carne e pesce destinati al consumo a crudo hanno subito un trattamento di bonifica preventivo con abbattimento a -20° conforme alla normativa.