



PANE E BENVENUTI

BURRATA BIO GIALLO-ARANCIO
BATTUTO DI ACCIUGHE E PEPERONE, MAIS SOFFIATO

SGOMBRO IN SALSA DI SOIA
FOGLIA DI CAPPERO E RAFANO

PANE FATTO IN CASA E GRISSINI STIRATI A MANO
FARINE "MULINO MARINO" - ITALIANE, BIOLOGICHE, MACINATE A PIETRA

TEST SENSORIALE
BIANCO SALATO - ERBE AROMATICHE - PEPE E RAPA - CURCUMA E LIMONE
POMODORO E ORIGANO - ACCIUGA DEL CANTABRICO - FUMO E VANIGLIA

MENU DEGUSTAZIONE

€ 95,00

GAMBERI IN TEMPURA SPEZIATI
INSALATA VERDE DELL'ORTO, DRESSING DI LIMONE E TABASCO

CAROTA GLASSATA E ROBIOLA DI ROCCAVERANO
CAVIALI DI LAGO AFFUMICATI, LARDO DI PATANEGRA E CHIPS DI CAMPO

FUSILLONI PASTA MASSI, ZUCCHINE E PORTULACA
CONCENTRATO DI DATTERINI GIALLI E GUANCIALE DI SAURIS

PICCIONE, SHERRY, LEVISTICO E MASALA
CIPOLLOTTI ED ERBETTE

PESCA, MANDORLA E SICHUAN VERDE
PESCA SATURNINA E IL SUO SORBETTO, GELATO ALLA MANDORLA

• • •

PICCOLA PASTICCERIA

MENU DEGUSTAZIONE

A TRE PORTATE

€ 80,00

TRE PORTATE A SCELTA, SELEZIONATE DAL MENU DEGUSTAZIONE
PROPOSTO. PREVISTO UN SOLO SECONDO.
PANE, BENVENUTI E PICCOLA PASTICCERIA INCLUSI.

SECONDI A SCELTA

PICCIONE, SHERRY, LEVISTICO E MASALA
CIPOLLOTTI ED ERBETTE

MAIALE IBERICO PATANEGRA
SALSA BARBECUE, ALLORO E PEPERONI

SALMONE PURO UPSTREAM MARINATO E AFFUMICATO
MACEDONIA DI FRUTTA E ORTAGGI, SORBETTO DI AVOCADO
SUCCO DI ANGURIA E SANTOREGGIA

DOLCI A SCELTA

PESCA, MANDORLA E SICHUAN VERDE
PESCA SATURNINA E IL SUO SORBETTO, GELATO ALLA MANDORLA

CIOCCOLATO, AMARENE, PANNA E CARDAMOMO
CREMA AL CIOCCOLATO VALRHONA, PAN DI SPAGNA, RUM E AMARENE

GELATO FONDENTE ABINAO 85%
SPEZIE, PEPERONCINO E VANIGLIA DEL MADAGASCAR

DEGUSTAZIONE DEI FORMAGGI
MOSTARDE FATTE IN CASA

Aperitivo metodo classico € 10,00 - acqua € 4,00 - caffè € 2,00

I MENÙ PROPOSTI POSSONO CONTENERE ALLERGENI. TUTTE LE INFORMAZIONI DETTAGLIATE SONO INDICATE NEL REGISTRO A DISPOSIZIONE SU RICHIESTA. COMUNICARE IN ANTICIPO QUALSIASI TIPO DI ALLERGIA. IN PRESENZA DI ALLERGIE MOLTO GRAVI NON È GARANTITO IL SERVIZIO DEL MENU DEGUSTAZIONE.

PER EVENTUALI ALLERGIE, INTOLLERANZE O QUALORA NON FOSSERO GRADITI ALCUNI INGREDIENTI, CHIEDIAMO CORTESEMENTE DI COMUNICARLO AL MOMENTO DELLA PRENOTAZIONE AL FINE DI VERIFICARE CON ATTENZIONE LE MATERIE PRIME UTILIZZATE E POTERVI PROPORRE LA SOLUZIONE PIÙ INDICATA.

* ALCUNI PRODOTTI ACQUISTATI FRESCHI ALL'ORIGINE, SONO CONSERVATI MEDIANTE SOTTOVUOTO E ABBATTIMENTO A -20°C. TUTTI I PRODOTTI ITTICI DESTINATI AL CONSUMO A CRUDO HANNO SUBITO UN TRATTAMENTO DI BONIFICA PREVENTIVO CON ABBATTIMENTO A -20° CONFORME ALLA NORMATIVA E SECONDO REGOLAMENTO (CE) 853/2004.