

“Il tavolo in cantina”

“Cicchetti Contemporanei” (presentati in 4 tempi)

*Il tavolo in cantina è disponibile solo nella stagione calda
Se richiesto nella stagione fredda, verrà servito in sala ristorante
I nostri benvenuti vegetali*

&

*La mozzarella di mandorla, pomodoro, frutta e crudità di pesce
“Lardo”*

*Triglia, tagliolino di patata con ridotto di alghe e funghi
Gambero rosa marinato, gelato affumicato, crema di ostrica farro croccante*

&

Quinto quarto di capasanta, cevice di capasanta e la spina di corallo

La bruschetta di scampo di Caorle

Porri, ricci di mare e cappelunghe

Gambero rosso, gazpacho di peperone verde

&

Fresco di capperi e murici

Moscardino su fondente di carciofo e salmoriglio al pesto

Calamaro “Cacciarolo” e carciofo

Canestrelli arrostiti, fondente di seppia e Topinambur

&

Assortimento di dolci - 160 €

