“Il tavolo in cantina”

“Cicchetti Contemporanei”

(presentati in 5 tempi)

Il tavolo esclusivo in cantina è disponibile solo nella stagione calda
Se richiesto nella stagione fredda, verrà servito in sala ristorante,
la prenotazione deve essere annunciata con due giorni di anticipo

I nostri benvenuti vegetali

Gambero rosso, monaka, ortaggi, fiori e frutta
“Lardo”
Saku di tonno
&
Lampuga, sedano rapa, uva di mare e zabaione alla senape
Tutta la capasanta
La bruschetta di scampo
&
Composta di triglia, ceci, olive e alloro
Cicale di mare, gelato di ostrica e bergamotto
Passatina di ‘Nduja e pastinaca con cozze, cappelunghe e ricci di mare
&
Astice e patate alla brace
Coda di rospo laccata al miso di finocchio, levistico e ravanello
Canestrelli arrosti, fondente di seppia e topinambur
&
Assortimento di dolci - 170 €

