

\*\*\*

MENU' DEGUSTAZIONE 5 PORTATE

59 euro

FOCACCIA | RICOTTA MANTECATA AGLI AGRUMI | ACCIUGHE | FICHI

TARTARE DI TONNO | MANGO | LIME | ANACARDI

FUSILLONE | PESCATO DEL GIORNO | CAPPERI | OLIVE | POMODORI APPASSITI | FINOCCHIETTO

TRANCIO DI PESCATO | CARTA FATA | POMODORO E BASILICO

SORBETTO AL LIMONE

\*\*\*

MENU' DEGUSTAZIONE 7 PORTATE

85 euro

FOCACCIA | RICOTTA MANTECATA AGLI AGRUMI | ACCIUGHE | FICHI

TARTARE DI TONNO | MANGO | LIME | ANACARDI

FRITTURA DI ALICI | MAIONESE AL LIME

SEPPIA | AVOCADO | SALICORNIA | POLVERE DI AGRUMI

FUSILLONE | PESCATO DEL GIORNO | CAPPERI | OLIVE | POMODORI APPASSITI | FINOCCHIETTO

TRANCIO DI PESCATO | CARTA FATA | POMODORO E BASILICO

SORBETTO AL LIMONE

Il servizio del pane è incluso nel menù degustazione  
I menù degustazione sono da intendersi per persona e per l'intero tavolo  
Le bevande non sono incluse nel prezzo.

\*\*\*

BENVENUTO

12 euro

INSALATA RUSSA

CHIPS DI PATATE AL CURRY

TORTILLAS DI MAIS BLU | TZATZIKI

ZEPPOLE DI ALGA

CALICE DI PROSECCO

ACQUA E SOFT DRINK

\*\*\*

BENVENUTO OSTRICHE

17 euro

INSALATA RUSSA

CHIPS DI PATATE AL CURRY

TORTILLAS DI MAIS BLU | TZATZIKI

ZEPPOLE DI ALGA

OSTRICHE

CALICE DI PROSECCO

ACQUA E SOFT DRINK