

LUNCH

MENU CONVIVIUM € 35 p.p

Antipasti convivium (antipastini misti dello chef)

PRIMI

Spaghettone burro colatura di alici e crumble di grissini

Mezze maniche cacio, pepe e fave

Vellutata di zucca, ricotta fresca e crostini di pane

SECONDI

Trancio di pescato del giorno con patate alla cenere e verdure saltate

Guancia cotta alla vecchia maniera con soufflé di verdure

Melanzana in doppia cottura, fondo vegetale e spuma di patate

DESSERT

Crostatina all'albicocca su crema inglese alla vaniglia

Sorbetto Mango e frutti rossi

Tagliata di frutta

MENU SERALE

MENU 3 PORTATE

APERITIVO DI BEN VENUTO (SEMPRE 3 ELEMENTI)

Assoluto di gambero

Spaghettone mono grano Filetti all'essenza di triglia

Pescato del giorno

Pre dessert

MENU 5 PORTATE

APERITIVO DI BEN VENUTO (SEMPRE 3 ELEMENTI)

Rosetta di Ricciola (marinata al sale bilanciato)

Polpo in doppia cottura, su spuma di patate

Pasta maritata con crostacei

Triglia a beccafico con cicoria e cozze

Pre dessert

Spuma di yogurt

MENU 7 PORTATE

Menu a mano libera dello chef