

MENÙ OGNISSANTI – 1 NOVEMBRE

◆ Amuse-Bouche:

Frittata di verdure dell'orto

Foglia di borragine in crosta con ricotta di bufala e pomodorino in pastella

Degustazione di pane e olio extravergine d'oliva mono cultivar

Focaccia barese con olio extravergine d'oliva

◆ Degustazione di Antipasti:

Seppiolina con favetta e cime di rape, stracciatella di burrata e polvere di nero di seppia

Baccalà fritto su salsa agli agrumi con salicornia e sfere di alga rossa

◆ Degustazione di Primi piatti:

Risotto ai funghi cardoncelli con crema di parmigiano reggiano 24 mesi e mandorle tostate

Tubettone rigato con ciliegino, mazzancolla, broccoli e pane fritto

◆ Secondo:

Filetto di pescato del giorno, marinato agli agrumi con peperoni, cipolla rossa, capperi e olive

◆ Degustazione di dolci:

Grano cotto della tradizione

Dolce dello chef

*45€ p.p. (Min. 2 persone - vini e bevande esclusi)