

## **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)