



Una storia nata dalla passione, dalla curiosità di esplorare questo mondo infinito, il desiderio ed il timore di mettersi in gioco, il piacere di stare insieme.

Vi auguriamo una buona cena.

Antonella & Riccardo

Menù degustazione.

Una raccolta di piatti che ci rappresentano.
Alcuni "storici", altri appena inseriti, tutti legati da elementi che caratterizzano la nostra cucina:
Materia prima - Semplicità - Leggerezza

Amouse Bouche

Ricciola marinata (b), puntarelle, gel di arancia,
dressing di rapa rossa (4)

Polpo* saltato, millefoglie di patate, crema di peperoni
affumicati, provola, (7/14)

Tagliolini neri, bottarga di muggine, crema di fiori di
zucca e burrata di bufala all'arancia (1/3/4/7)

Filetto di spigola, ristretto di brodo di pesce, salicornia,
cozze, patate (4/14)

Predessert

Brownies al cioccolato e gelato al moscato
(1/3/7/8)

Petit Four (1/3/7)

80 € a persona

E' possibile abbinare tre diverse degustazioni di
vini, al costo di 35 - 40 - 60 € a persona

Il menù si intende per tutto il tavolo

NOTA:

Regolamento CE 853\2004

(*) : prodotto surgelato all'origine selezionando materie prime di grande qualità. (Ad es. gamberi rossi, polpo e calamari Porto S. Spirito)

(a) : Prodotto fresco all'origine, lavorato e abbattuto a temperatura negativa presso la nostra azienda (tonno, seppie)

(b) : Prodotto destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo, sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3 (Ad es. ricciola)

Lista degli allergeni – List of allergens

- 1) cereali contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati; GLUTEN
- 2) crostacei e prodotti a base di crostacei; CRUSTACEANS
- 3) uova e prodotti a base di uova; EGGS
- 4) pesce e prodotti a base di pesce; FISH
- 5) arachidi e prodotti a base di arachidi; PEANUTS
- 6) soia e prodotti a base di soia; SOY
- 7) latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio); MILK
- 8) frutta a guscio come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti; DRIED FRUIT
- 9) sedano e prodotti a base di sedano; CELERY
- 10) senape e prodotti a base di senape; MUSTARD
- 11) semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo; SESAME
- 12) anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale; SULFUR DIOXIDE
- 13) lupini e prodotti a base di lupini; LUPINI
- 14) molluschi e prodotti a base di molluschi CLAMS

