



MENU DEGUSTAZIONE

€ 95,00

COZZE BOUCHOT GRATINATE

POKE DI ASPARAGI E FAGIOLI DI SOIA
UOVO BIO DEL MASO AL SOLE E CHIPS CROCCANTI

ZUCCA, COCCO E ROSMARINO
PISTACCHI BIOLOGICI SICILIANI

PANE FATTO IN CASA E GRISSINI STIRATI A MANO
FARINE ITALIANE BIOLOGICHE MULINO MARINO

TEST SENSORIALE
BIANCO SALATO - ERBE AROMATICHE - PEPE E RAPA -
CURCUMA E LIMONE - POMODORO E ORIGANO - ACCIUGA DEL CANTABRICO -
NERO DI SEPPIA E FUMO

• • •

PRUGNA CROCCANTE, RICOTTA E GUANCIALE
CAVOLO CAPPUCCIO, CIPOLLA AGRODOLCE E VINAIGRETTE AL TABASCO

CIPOLLOTTO, AGRETTI E PECORINO GELATO
RIDUZIONE VEGETALE SPEZIATA

CARBONARA DI ALICI - BURRO, ACCIUGA E PEPERONE CRUSCO
SPAGHETTONE BENEDETTO CAVALIERI, BURRO DI NORMANDIA E ACCIUGA DEL CANTABRICO

GUANCIA DI MANZO BIOLOGICO ALLEVATO A PASCOLO
POLENTA DI MAIS LOCALE, RAPA ROSSA AFFUMICATA

LIMONCINO - MINI LIMONE CANDITO
CHANTILLY, MOUSSE DI CIOCCOLATO BIANCO DOMORI * E COPERTURA OPALYS

PICCOLA PASTICCERIA

MENU DEGUSTAZIONE A TRE PORTATE

€ 80,00

TRE PORTATE A VOSTRA SCELTA CON UN SOLO SECONDO.
PANE, BENVENUTI E PICCOLA PASTICCERIA INCLUSI.

SECONDI A SCELTA

PICCIONE GLASSATO E IL SUO PETTO APPENA SCOTTATO
LEVISTICO SHERRY E MASALA

GUANCIA DI MANZO BRASATA
POLENTA DI MAIS BIO LOCALE, RAPA ROSSA AFFUMICATA

GAMBERO ROSSO PUGLIESE E LA SUA BISQUE
CAVOLO RAPA E CHIPS DI TOPINAMBUR

DOLCI A SCELTA

CIOCCOLATO VALRHONA E AMARENE
AMARENE AL RUM, PANNA E CARDAMOMO

LIMONCINO - MINI LIMONE CANDITO
CHANTILLY, MOUSSE DI CIOCCOLATO BIANCO DOMORI E COPERTURA OPALYS

TIRAMISÙ ESPRESSO
SAVOIARDO MORBIDO FATTO IN CASA, CAFFÈ ESPRESSO
ZABAIONE AL RUM GELATO AL CAFFÈ

DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI
MOSTARDE FATTE IN CASA

Aperitivo metodo classico € 9,00 acqua € 4,00 caffè € 2,00

I MENÙ PROPOSTI POSSONO CONTENERE ALLERGENI. TUTTE LE INFORMAZIONI DETTAGLIATE SONO INDICATE NEL REGISTRO A DISPOSIZIONE SU RICHIESTA. COMUNICARE IN ANTICIPO QUALSIASI TIPO DI ALLERGIA. IN PRESENZA DI ALLERGIE MOLTO GRAVI NON È GARANTITO IL SERVIZIO DEL MENU DEGUSTAZIONE.

Per eventuali allergie, intolleranze o qualora non fossero graditi alcuni ingredienti, chiediamo cortesemente di comunicarlo al momento della prenotazione al fine di verificare con attenzione le materie prime utilizzate e potervi proporre la soluzione più indicata.

Alcuni prodotti acquistati freschi all'origine, sono conservati mediante sottovuoto e abbattimento a -20°C. Tutti i prodotti ittici destinati al consumo a crudo hanno subito un trattamento di bonifica preventivo con abbattimento a -20° conforme alla normativa e secondo regolamento (CE) 853/2004.