

Benvenuto e bollicine

Crudo di mazzancolle, gamberi rossi e viola

Mare d'inverno

sgombro in carpione

prosciutto di tonno affumicato

arancini alla pescatora

pane, burro & alici del Mar Cantabrico

Vellutata di cavolfiore, polpo ed olive taggiasche

Cappellacci di zucca mantecati al burro di malga e sesamo nero

Trancio di baccalà su guazzetto di radicchio cipolla e rapa rossa

Pre dessert

Mont Blanc

00.00 Brindisi con lenticchie e cotechino

Pane pasta e dolci sono di nostra produzione

Euro 90,00 a persona