

Menù degustazione

I mondegghili (*)

Di humus, scalogni bruciati
e purè di cavolfiori

Lo sgombro(*)

Alla scabece in insalata,
crema di broccoli e porcini

Gli gnocchi

Murici, borraggine e aglio nero

La Pluma(*)

di manzo, sedano rapa,
bouquet di verdure e salsa al prezzemolo

oppure

Il Merluzzo

Cottura pochè, salicornia,
cavolo nero, salsa pil-pil

La Panna Cotta

Al pepe di Sezchuan e rabarbaro

55€ per persona

Coperto e bevande non incluse
il menù si intende per tutto il tavolo

(*) Senza glutine - Gluten Free

*Si comunica alla rispettabile clientela che alcuni prodotti sono trattati con l'abbattimento rapido della temperatura
(ai sensi del Reg.CE n.852/04)*

***Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti
che provocano intolleranze e/o allergie sono disponibili rivolgendosi al personale di Sala***

*L'olio utilizzato è Apulio Cru, della azienda agricola Roberto Cordisco, di San Paolo di Civitate (FG)
premiato con 3 foglie Gambero Rosso 2012*