

Dal Mare al Piatto

Scaletta di Crudi di pesce e crostacei

La creatività dello Chef Francesco in un giro di crudi di pesce e crostacei (secondo disponibilità del mercato) accompagnato da pan brioche e gelo al frutto della passione per alternare i sapori;
per esaltare l'esperienza sensoriale e organolettica del pesce crudo si consiglia di abbinare un Saké, lo Chikuma Nishiki Kizan (fruity sweet sake), 15°.

From Sea to Plate The chef's creativity in a bowl of raw fish accompanied by brioche bread and passion fruit ice to alternate the flavors to enhance the sensory and organoleptic experience of raw fish, we recommend combining it with sake, Chikuma Nishiki Kizan (fruity sweet sake), 15°.

€ 35 ,00

supplemento saké

supplement

€ 6,00

Menu 5 Portate La Comacina

Come Cichetti --4 assaggi di antipasti freddi e caldi

Samples of cold and hot appetizers

Spaghetti al torchio

con Scampi, Cappelante, porri , pachino e zucchine (secondo disponibilità del mercato)

Fresh Spaghetti with Norway lobsters, scallops, leek and little tomatoes

Mezzelune al Rombo

con pomodorini confit e pesto leggero

Turbot-ravioli with cherry tomatoes confite and light pesto

Grigliata mista

di pesce, molluschi e crostacei con trancetto di Anguilla

Mixed fish grill with eel

Coccola finale

il Dessert

Sweet Dessert of the house to choice

€ 65,00 a persona per tavolo completo
Supplemento degustazione 5 calici euro 40.00 a persona

