

Come a
Casa

Ottobre 2019

menu degustazione tavole DOC

composto da 5 portate

50€



spatola in carrozza

pesce spatola impanato e farcito con mozzarella e pomodorini scottati

calamari agli agrumi

calamari al vapore profumati agli agrumi, su patata, limone e maggiorana

i ravioli e la quagliata

ravioli di prescinsêua, mandorle e albicocche

tonno e giardiniera

tonno cotto sottovuoto al rosa, con giardiniera in agrodolce

il dolce

crema di mandorle e composta di fichi

vini

in abbinamento saranno serviti 2 bicchieri di vini adeguati,

acqua e caffè compresi