



## CINQUE PORTATE

5 courses menu

**Carpaccio del giorno, tagliatelle di seppioline,  
gamberi bianchi ed erbe di scoglio GF LF**  
Raw fish carpaccio, cuttlefish and raw prawns, herbs & lemon

**Cozze ripiene tradizionali**  
Traditional stuffed mussels in tomato sauce and basil

**Paccheri, scampi e bottarga di cefalo LF**  
Paccheri, scampi and mullet bottarga

**Trancio di pescato e il suo contorno GF LF**  
Fish fillet and its side dish

**Trabuccomisù LF**

**70 per ospite**

## abbinamento / pairing

**Degustazione vini guidata**  
Wine pairing

**35 pp**

*il menù degustazione scelto deve essere uguale per tutto il tavolo  
the tasting menu must be the same for the whole party*