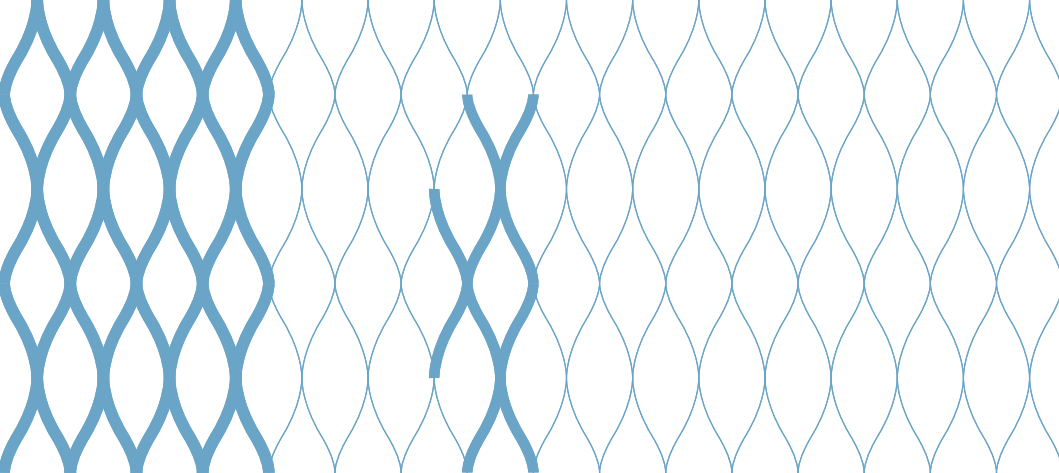




CINQUE PORTATE

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

Troccoli ai lupini, datterino rosso e bottarga di cefalo LF

Troccoli with lupins, red datterino tomatoes 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*