

# MENU DEGUSTAZIONE PESCE

## FISH TASTING MENU

### L'amuse bouche

#### Antipasto

**Crudo di pesce\* con gazpacho di pomodori verdi e vegetali**  
Raw fish\* of the day, with green tomatoes gazpacho and vegetables

**"Cavolo... che sgombro!". sgombro\* con ricotta di pecora al limone, cavolo nero e cozze**  
Mackerel fish\* with lemon flavoured sheep ricotta, black cabbage and mussels

#### Primo Piatto

**Spaghetti chitarra mantecato con cime di rapa,  
gambero\* marinato e salsa mandorle**  
Spaghetti chitarra with turnip tops,  
marinated prawn\* and almond sauce

#### Secondo Piatto

**Filetto di pescato del giorno\* in guazzetto di scampi\*,  
pura di broccoli e broccoletti croccanti**  
Fillet of fish\* of the day in scampi\* stew and broccoli

#### Predessert

#### Dessert

**Spuma di crema catalana e consistenze di agrumi**  
Catalan cream foam and citrus fruits "texture"

**Euro 60**

Se di Vostro gradimento, sarà possibile l'abbinamento VINI D'AUTORE che comprende 1 Vermouth aperitivo.

3 calici di vino con la degustazione e 1 calice di vino da dessert. Euro 30

If you wish, it will be possible to combine "VINI D'AUTORE" with includes 1 Vermouth aperitif,

3 glasses of wine with tasting and 1 glass of dessert wine. Euro 30

**Il menù degustazione è suggerito a tutti i commensali del tavolo / Coperto incluso**

**The tasting menu is recommended for the entire table / Cover charge included**

N.B.: \* per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti somministrati sono congelati all'origine dal produttore o sono stati sottoposti ad abbattimento e conservazione negativa, come descritto nel piano HACCP ai sensi del Reg. CE 853/04 - the courses made by\* could be frozen.