

MENU DEGUSTAZIONE



Il nostro concetto di cucina “mediterranea e contemporanea” si fonda sulla semplicità del gusto, cosa non facile da proporre, il quale, con un percorso di assaggi riusciamo ad esprimere in modo esauriente, rispettando la qualità, la stagionalità e la reperibilità quotidiana della materia prima.

Rilassatevi ed affidatevi a noi.

Buon viaggio...



**Il menu degustazione viene realizzato uguale per tutti gli ospiti del tavolo*

- Benvenuto della casa*
- 1 antipasto a scelta*
- 1 primo a scelta*
- 1 secondo a scelta*
- Dessert*
- Piccola pasticceria e caffè monorigine 100% arabica*

€ 45,00 ad ospite, escluse le bevande

**Le porzioni del menu degustazione sono appena ridotte rispetto al menu à la carte per poter garantire agli ospiti di assaporare tutte le portate*

Nota: non possiamo garantire ogni giorno la disponibilità del pesce segnalato, in quanto, effettuando gli acquisti normalmente, la reperibilità dipende dal mercato.

Il pescato è rigorosamente di mare e locale.

Vi verrà servito solo olio extra vergine di oliva 100% italiano e prodotti da forno di nostra produzione.

Alcuni pesci, da noi acquistati freschi, per ragioni di mercato e per la preparazione a crudo, hanno subito un trattamento di bonifica preventiva, mediante il sottovuoto e l'abbattimento della temperatura da -20 a -32 gradi centigradi, in conformità con la prescrizione del re. (CE) 853/2004, alleg. 3, sez. 7 del capitolo 3, lettera D, punto 3.

Ricordiamo che in mancanza del prodotto fresco, lo stesso potrebbe essere sostituito con un prodotto congelato da noi o a bordo dell'unità di pesca, sempre garantendo una qualità elevatissima.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze, sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.