



Menu degustazione / Tasting Menu

(Min. 2)

Crudo Platò / Raw Platter

(a dividere/to share)

4 ostriche / oysters

2 scampi / prawns

2 gamberi / shrimp

Antipasti / Starters

(a dividere)

Fiocco di polpo rughetta/Octopus with rocket salad

Tartara di tonno / Tuna tartar

Gamberi alla Catalana / Prawns Catalan

Tempura di gamberi e verdure/Shrimps and vegetables tempura

Primi piatti / First Course

Riso selvatico con fiori di zucca e gamberi

Wild rice with pumpkin flowers and shrimp

o/or

Tagliolini con ragù di tonno e melanzane

Tagliolini with a ragu of tuna and eggplant

Secondo piatto / Second Course

Pescato del giorno / Fish of the day

Dessert

Ravioli di ananas con mousse di mandorle

Pineapple ravioli with almond and apple mousse

50 € a persona /50 € per person(Bevande escluse/drinks excluded)