

Menù degustazioni



“assaggi...ami”

*Il costo del menù per coperto è di € 70,00 p.p.
non è valido il sabato sera e a pranzo dei giorni festivi*

- * Nonsolopesce...*il crudo senza gusci*
gamberi rossi, limone candito semi di papavero
gamberi rosa, patata al lime e zenzero, alga wakame
salmone marinato al Chartreuse e coulis di cetriolo
tonno del Mediterraneo, capperi, avocado e pinoli
carpaccio di pescato del giorno, uova di salmone e “pomodoro”
 - * Degustazione a mano libera di antipasti di mare cotti
 - * Soquadro di Verrigni, scorfano, pomodorino, pepe e limone del Gargano
 - * Il tiramisù con i Savoiaardi
-

“diversamente crudo”

Il costo del menù per coperto è di € 80,00 p.p.

- * Degustazione a mano libera di antipasti di mare cotti
 - * Cavatelli rigati, gamberi, datterino giallo, purea di fave fresche e pecorino
 - * Linguine con vongole, filetti di triglia e bottarga di muggine
 - * Suprema di rombo in panure di limone alla griglia, patata al fumo e flan di zucchine
 - * Croccante di mandorle, chantilly al limone, frutti di bosco e acqua di fragole
-

“tentazioni”

Il costo del menù per coperto è di € 105,00 p.p.

- * Nonsolopesce...*il crudo senza gusci*
gamberi rossi, limone candito semi di papavero
gamberi rosa, patata al lime e zenzero, alga wakame
salmone marinato al Chartreuse e coulis di cetriolo
tonno del Mediterraneo, capperi, avocado e pinoli
carpaccio di pescato del giorno, uova di salmone e “pomodoro”
 - * Frutti di mare crudi
 - * Degustazione a mano libera di antipasti di mare cotti
 - * Spaghettoni di Verrigni aglio, olio e peperoncino...cozze e polpa di ricci
 - * Gamberi cotti con sale e olio EVO
 - * Sfoglia con crema alla nocciola e caramello salato
-

*Tutti i menù si intendono per l'intero tavolo - Acqua e caffè inclusi - Vini, bevande e bar esclusi
I menù possono subire parziali variazioni esclusivamente per l'intero tavolo*

Tasting Menù



“assaggi...ami”

The cost per person is € 70,00
not available on saturday dinner and sunday lunch

- * NotOnlyFish... (mixed dish)
fish “carpaccio” with salmon eggs and “tomatoes”
prawns, potato flavored with ginger and lime and alga wakame
salmon flavour Chartreuse and cucumber sauce
tuna and capers, avocado and pine nuts
red prawns and candied lemon
 - * Every day, according to the availability of the daily catch, we offer a free hand tasting of cooked appetizers
 - * Soquadro di Verrigni, scorpion fish, cherry tomatoes, pepper and Gargano lemon
 - * Italian Tiramisù
-

“diversamente crudo”

The cost per person is € 80,00 p.p.

- * Every day, according to the availability of the daily catch, we offer a free hand tasting of cooked appetizers
 - * Cavatelli prawns, yellow tomatoes, fresh broad bean puree, pecorino cheese
 - * Linguine with red mullet fish, clams and “bottarga di muggine”
 - * Freshly caught local fish grilled with bread and lemon, smoked potatoes and zucchini flan
 - * Crunchy almonds, Chantilly and berries scented water
-

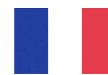
“tentazioni”

The cost per person is € 105,00 p.p.

- * NotOnlyFish... (mixed dish)
fish “carpaccio” with salmon eggs and “tomatoes”
prawns, potato flavored with ginger and lime and alga wakame
salmon flavour Chartreuse and cucumber sauce
tuna and capers, avocado and pine nuts
red prawns and candied lemon
 - * Plateau royal of mix raw seafood
 - * Every day, according to the availability of the daily catch, we offer a free hand tasting of cooked appetizers
 - * Spaghetti with garlic, oil and chili pepper, mussels and sea urchin sauce
 - * Local prawns cooked with olive oil and salt
 - * Puff pastry, hazelnut and salted caramel
-

All menus are for the entire table
Water and coffee included - Wines, drinks and bar not included

Menù dégustation



“assaggi...ami”

Le coût du menu par personne est de 70,00 €
non valable le samedi soir et le midi des jours fériés

- * Le poisson cru.... "le cru san coquilles"
crevette rouge, citron vert confit et graines de pavot
crevettes roses, pomme de terre citron vert et gingembre, algues wakame
lingot de saumon au Chartreuse avec coulis de concombre
thon méditerranéen et câpres, avocat et pignons de pin
carpaccio de pêche du jour, œufs de saumon et "tomate"
 - * Dégustation à main levée de entrée de mer cuites
 - * Soquadro di Verrigni, rascasse, tomates cerises, poivron et citron du Gargano
 - * Tiramisù
-

“diversamente crudo”

Le coût du menu par personne est de 80,00 €

- * Dégustation à main levée de entrée de mer cuites
 - * Cavatelli, crevettes, datterino jaune, purée de fèves fraîches et fromage pecorino
 - * Linguine, palourdes, filets de rouget et poutargue de poisson
 - * Filet de turbot en panure de citron grillé, flan de pommes de terre fumées et courgettes
 - * Croquant aux amandes, crème Chantilly au citron, fruits rouges et eau de fraise
-

“tentazioni”

Le coût du menu par personne est de 105,00 €

- * Le poisson cru.... "le cru san coquilles"
crevette rouge, citron vert confit et graines de pavot
crevettes roses, pomme de terre citron vert et gingembre, algues wakame
lingot de saumon au Chartreuse avec coulis de concombre
thon méditerranéen et câpres, avocat et pignons de pin
carpaccio de pêche du jour, œufs de saumon et "tomate"
 - * Fruits de mer crus
 - * Dégustation à main levée de entrée de mer cuites
 - * Spaghetto Verrigni, ail, huile et piment...moules et pulpe d'oursin
 - * Crevettes cuites avec du sel et de l'huile EVO
 - * Pate feuilletée, noisette et caramel au beurre salé
-

Tous les menus sont destinés à l'ensemble de la table - Eau et café inclus - Hors vins, boissons et bars
Les menus peuvent subir des variations partielles exclusivement pour l'ensemble de la table