

Menù degustazioni



“assaggi...ami”

Il costo del menù per coperto è di € 60,00 p.p.

(non è valido il sabato sera e a pranzo dei giorni festivi)

- * Nonsolopesce...*il crudo senza gusci*
battuto di gamberi rossi e limone candito
gamberi rosa, patata al lime e zenzero, alga wakame
salmone marinato al Chartreuse e salsa di pera e senape
tonno e salsa teriyaki all'arancia
carpaccio di pescato del giorno, uova di salmone e salsa d'ostrica

- * Degustazione a mano libera di antipasti di mare cotti
- * Mezzi paccheri con calamari, cicala e pomodorini infornati
- * Dessert “a scelta”

“diversamente crudo”

Il costo del menù per coperto è di € 70,00 p.p.

- * Degustazione a mano libera di antipasti di mare cotti
- * Linguine con vongole, filetti di triglia e bottarga di muggine
- * Fusilloni con gamberi rossi e finocchietto selvatico
- * Suprema di rombo in panure di limone alla griglia, patata al fumo e flan di zucchine
- * Dessert “a scelta”

“tentazioni”

Il costo del menù per coperto è di € 90,00 p.p.

- * Nonsolopesce...*il crudo senza gusci*
battuto di gamberi rossi e limone candito
gamberi rosa, patata al lime e zenzero, alga wakame
salmone marinato al Chartreuse e salsa di pera e senape
tonno e salsa teriyaki all'arancia
carpaccio di pescato del giorno, uova di salmone e salsa d'ostrica
- * 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
- * Dessert “a scelta”

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”

(not available on saturday dinner and sunday lunch)

The cost per person is € 60,00

* NotOnlyFish... (mixed dish)

*fish “carpaccio” with oyster sauce and salmon eggs
prawns, potato flavored with ginger and lime and alga wakame
salmon flavour Chartreuse and pear and mustard sauce
tuna and orange teriyaki sauce
carpaccio of red prawns and candied lemon*

* Every day, according to the availability of the daily catch, we offer a free hand tasting of cooked appetizers

* Paccheri with calamari, local shellfish and baked tomatoes

* Dessert “your choice”

“diversamente crudo”

The cost per person is € 70,00 p.p.

* Every day, according to the availability of the daily catch, we offer a free hand tasting of cooked appetizers

* “Linguine with red mullet fish, clams and “bottarga di muggine”

* “Fusilloni” with red prawns and wild fennel

* Freshly caught local fish grilled with bread and lemon, smoked potatoes and zucchini flan

* Dessert “your choice”

“tentazioni”

The cost per person is € 90,00 p.p.

* NotOnlyFish... (mixed dish)

*fish “carpaccio” with oyster sauce and salmon eggs
prawns, potato flavored with ginger and lime and alga wakame
salmon flavour Chartreuse and pear and mustard sauce
tuna and orange teriyaki sauce
carpaccio of 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

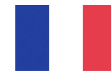
* “Spaghetti” with garlic, oil and chili pepper, mussels and sea urchin sauce

* Local prawns cooked with olive oil and salt

* Dessert “your choice”

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

Menù dégustation



“assaggi...ami”

(non valable le samedi soir et le midi des jours fériés)

Le coût du menu par personne est de 60,00 €

- * Le poisson cru....."le cru san coquilles"
*carpaccio de crevette rouge, citron vert confit et graines de crevettes roses, pomme de terre citron vert et gingembre, algues wakame saumon au Chartreuse avec sauce aux poires et moutarde
Thon méditerranéen et sauce teriyaki à l'orange
carpaccio de pêche du jour, œufs de saumon et sauce d'huîtres*

- * Dégustation à main levée de entrée de mer cuites
 - * Mezzi paccheri, calamars, cigale et tomates cerises au four
 - * Dessert votre choix
-

“diversamente crudo”

Le coût du menu par personne est de 70,00 €

- * Dégustation à main levée de entrée de mer cuites
 - * Linguine, palourdes, filets de rouget et poutargue de poisson
 - * Fusilloni avec les crevettes rouges et fenouil sauvage
 - * Filet de turbot en panure de citron grillé, flan de pommes de terre fumées et courgettes
 - * Dessert votre choix
-

“tentazioni”

Le coût du menu par personne est de 90,00 €

- * Le poisson cru....."le cru san coquilles"
*carpaccio de crevette rouge, citron vert confit et graines de crevettes roses, pomme de terre citron vert et gingembre, algues wakame saumon au Chartreuse avec sauce aux poires et moutarde
Thon méditerranéen et sauce teriyaki à l'orange
carpaccio de pêche du jour, œufs de saumon et sauce d'huîtres*
 - * 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
 - * Dessert votre choix
-

*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*