

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
salmonè marinato a secco, gelè di agrumi e Charteuse
tonno del mediterraneo, capperi, avocado e pera
carpaccio di pescato del giorno, salicornia e mandorle tostate

* Degustazione a mano libera di antipasti di mare cotti

* Mezzi paccheri, calamari, canocchia e pomodorino infornato

* “il dolce lo scegli tu...”

“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, fave fresche e pecorino a scaglie

* Linguine con vongole, filetti di triglia e bottarga di muggine

* Suprema di rombo in panure di limone alla griglia, patata al fumo e taralli alle erbe

* “il dolce lo scegli tu...”

“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
salmonè marinato a secco, gelè di agrumi e Charteuse
tonno del mediterraneo, capperi, avocado e pera
carpaccio di pescato del giorno, salicornia e mandorle tostate

* 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

* “il dolce lo scegli tu...”

*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 sglasswort and toasted almonds
prawns, potato flavored with ginger and lime and alga wakame
dry-marinated salmon, citrus jelly and Chartreuse
tuna and capers, avocado and pear
red prawns and candied lemon*

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

* Mezzi paccheri, calamari, mantis shrimp, and baked cherry tomatoes

* Dessert of your choice

“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 rigati, shrimp, fresh broad beans, and flaked pecorino cheese

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

* Freshly caught local fish grilled with bread and lemon, smoked potatoes and herb taralli

* Dessert of your choice

“tentazioni”

The cost per person is € 105,00 p.p.

* NotOnlyFish... (mixed dish)

*fish “carpaccio” with sglasswort and toasted almonds
prawns, potato flavored with ginger and lime and alga wakame
dry-marinated salmon, citrus jelly and Chartreuse
tuna and capers, avocado and pear
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

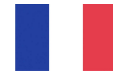
* Spaghetti with garlic, oil and chili pepper, mussels and sea urchin sauce

* Local prawns cooked with olive oil and salt

* Dessert of your choice

*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
saumon mariné au secco, gelée d'agrume et Chartreuse
thon méditerranéen et câpres, avocat et poire
carpaccio de pêche du jour, salicorne et amandes grillées*

* Dégustation à main levée de entrée de mer cuites

* Mezzi paccheri, calamars, crevettes-mantes et tomates cerises cuites

* Dessert de votre choix

“diversamente crudo”

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

* Dégustation à main levée de entrée de mer cuites

* Cavatelli rigati, crevettes, fèves fraîches et pecorino râpé

* Linguine, palourdes, filets de rouget et poutargue de poisson

* Filet de turbot en panure de citron grillé, pommes de terre fumées et taralli aux herbes

* Dessert de votre choix

“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
saumon mariné au secco, gelée d'agrume et Chartreuse
thon méditerranéen et câpres, avocat et poire
carpaccio de pêche du jour, salicorne et amandes grillées*

* 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 de 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*