

Il mare in tavola

Menù degustazione di pesce

(ordinazione per tutto il tavolo)

Gamberi in tempura di nocciole Piemonte con sorbetto al Campari e arancia

Tortelli di rana pescatrice alla mediterranea con datterino, pinoli e basilico

Baccalà confit su crema di piselli e scarola, verdure condite con olio all'acciuga e
crumble all'aringa fumè

Gelato o sorbetto

Oppure

Cassata in crosta di cioccolato e pistacchio di Bronte

Menu a prezzo fisso 46 € vini e bevande escluse