

MENU ESTRO

Serviamo questo menù per tutti i commensali del tavolo

Sgombro profumato agli agrumi e verdure marinati, bottarga, liquido di indivia scarola

*Cre moso al pomodoro ciliegino e datterino giallo e rosso , arrosto e confit
feta marinata alle erbe, granita di cetriolo. basilico*

*Spaghetto fino in riduzione di pesce bianco, polpa di riccio di mare,
salsa salmoriglio agli agrumi*

I sassi in mezzo alle (zuppa) ortiche, la Regina di San Daniele e le sue uova

*Medaglione di pescatrice in camicia di olive e pomodoro, crumble di taralli, capperi fritti
salsa alla Puttanesca (pomodoro, olive e acciughe)*

Suprema di faraona della sua farcia, riposa nel piatto

*Girella di pesche di Fiumicello, pan di spagna alle carote, cremoso al miele,
gelato di albicocche*

euro 120.00

LA CARTA

Il menu alla carta è disponibile per un minimo di 3 delle seguenti portate a persona

Sgombro profumato agli agrumi e verdure marinati, bottarga, liquido di indivia scarola

*Cre moso ai pomodori : ciliegino, datterino giallo e rosso , arrosti e confit,
feta marinata alle erbe, granita di cetriolo, basilico*

*Carpaccio di manzo scottato, condimento alla rapa rossa e aceto di Sherry
gelato salato al Miso*

*Cotoletta di zucc hina farcita al formaggio di capra con panatura ai fiocchi di avena .
salsa allo yogurt e limone*

euro 35.00

*Spaghetto fino in riduzione di pesce bianco , polpa di riccio di mare
salsa salmoriglio agli agrumi*

Crema di fiori di zucc hina. tagliatelle mantecate, intingolo di coda di vitello

I sassi in mezzo alle (zuppa) ortiche, la Regina di San Daniele e le sue uova

Risotto alla crema di limone e zafferano, scampo istriano arrosto

(min x 2 ospiti)

euro 35.00

*Medaglione di pescatrice in camicia di olive e pomodoro, crumble di taralli, capperi fritti,
salsa alla Puttanesc a (pomodoro, olive e acciughe di Grado)*

Suprema di faraona nella sua farcia, riposa nel prato

Medaglione di maialino da latte , cremoso al rafano

euro 40.00