

MENU ESTRO

Serviamo questo menù per tutti i commensali del tavolo

...prima di iniziare

Caponata mediterranea, intingolo di pomodoro datterino, estratto di olive verdi di Cerignola, basilico greco, polvere di olio EVO

Piovra croccante ,crema catalogna , ketchup di piovra 4.6.9.14

Gnocchi di pomodoro, stracciatella ,olio al basilico foglie di capperi polvere di olive Taggiasche.7.

Carpaccio a vapore di pesci di scoglio, conchiglie di pasta fresca ai frutti del mare, zuppa di pesce 1.2.3.4.14.

Triglia di scoglio al profumo di limone avvolta nel wafer, cremoso allo zafferano, essenza di crostacei 1.2.3.4.7

Galletto in salsa di limone e dragoncello, medaglione della sua coscia in confit, pressata e rosolata

Latte cotto gratinato, sorbetto di albicocche, granita alle pesche nettarina, estratto di frutta estiva .7.8

.... per finire

euro 130.00

Per accompagnare il menu, Vi proponiamo le nostre selezioni di vino al calice:

Cinque assaggi euro 50.00

Tre calici euro 35.00

LA CARTA

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

Piovra croccante ,crema catalogna , ketchup di piovra 4.6.9.14

Caponata mediteranea, intingolo di pomodoro datterino, estratto di olive verdi di Cerignola. Bsilico greco, polvere di olio EVO.

Melanzana arrosta, fonduta di burrata, salsa di pomodoro giallo e rosso, crema al basilico , cumble di tarallo 6.7.8.

euro 35.00

Spaghetto freddo aglio olio e peperoncino, crudo di gambero rosso, coulis di pomodoro. 1.2.9

Gnocchi di pomodoro, stracciatella ,olio al basilico foglie di capperi polvere di olive Taggiasche.7.

Carpaccio di pesci di scoglio, conchiglie di pasta fresca ai frutti del mare, zuppa di pesce 1.2.3.4.14

Risotto alle canocchie , polvere nero seppia, salsa ai gamberetti di laguna fritti (min per 2 ospiti) .2.4..

euro 35.00

Triglia di scoglio al profumo di limone avvolta nel wafer cremoso allo zafferano, essenza di crostacei 1.2.3.4.7

Galletto in salsa di limone e dragoncello, medaglione della sua coscia in confit, pressata e rosolata

Manzo alla gratella, glassatura BBQ, salsa peperone rosso , colatura di peperone giallo, pesto al basilico. incasalta di cous cous 1.6.7.8.

Bocconcini di maialino in tempura, salsa agro dolce piccante, insalata di cetrioli e mango verde, coriandolo . 8

euro 40.00