

MENÙ DEGUSTAZIONE

Il 28 Posti suggerisce ai suoi ospiti un percorso degustazione che permetta di assaggiare i piatti che meglio identificano la cucina dello chef, segnalandoci intolleranze o cibi non graditi.

// 5 Assaggi a sorpresa
55 euro

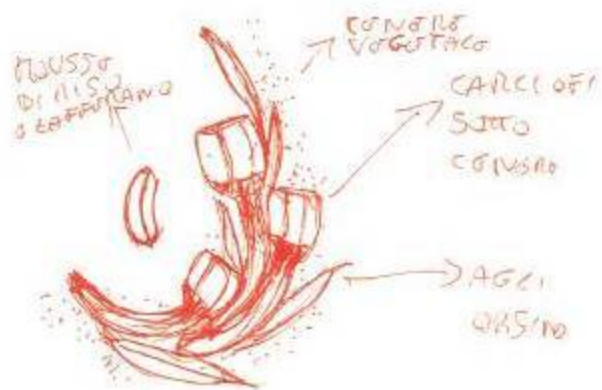
// 8 Assaggi a sorpresa
75 euro

// 10 Assaggi a sorpresa
85 euro

Menu del pranzo:

// 3 portate
35 euro

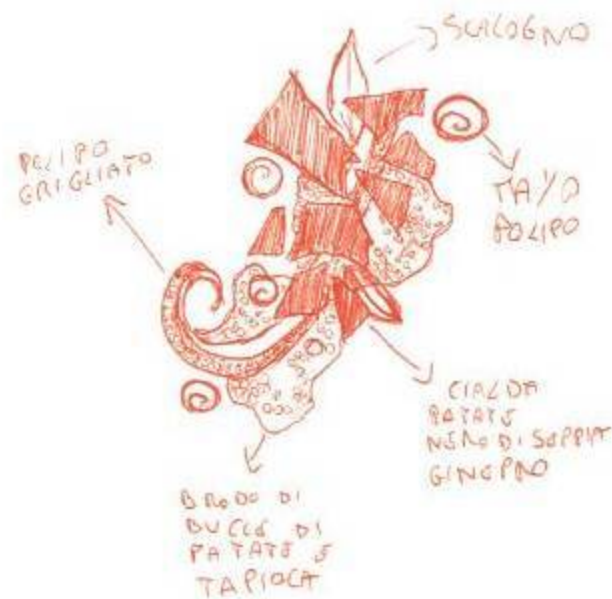
da mercoledì a domenica



PRIMI PIATTI

// *Mischiato potente, zuppa di polpo,
dragoncello*
20 euro

// *Spghettini, acqua di pasta fermentata,
miso di ceci*
18 euro



PRIMA O POI

// Insalata di cavoli, piselli alla brace, tartufo nero, finocchio fermentato, noce moscata, olio di argan
18 euro

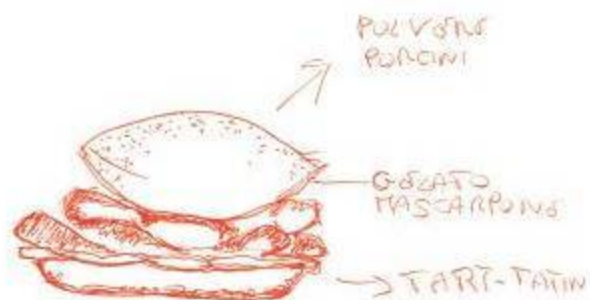
// Frittura di pesce bianco, bernese di mare, limone, incenso
24 euro

// "Chiajozza": canocchie, ricci di mare, pino marittimo, cavolo
24 euro

// Palamita, cenere di mare, asparago bianco fermentati, uova di pesce
24 euro

// Piccione sotto sale, salsa romesco, erbe alla brace con grasso di anatra
28 euro

// Agnello macerato, melanzana affumicata, feta di mandorle
28 euro



← DESSERT →

// Il giardino mediterraneo: rabarbaro,
sambuco, geranio
12 euro

// Il rito del te: te fermentato, mandorla,
farina di mais, menta
12 euro

// Pane raffermo, cioccolato di tunminia,
koi di tunminia
12 euro

// Ricotta, cenere, polline, bottarga