

SECONDI DI PESCE



OMBRINA D'AMO SCOTTATA CON CROSTA DI BOTTARGA,
SCAROLA RIPASSATA E IN CREMA

€ 36

ZUPPETTA DI PESCE IN GUAZZETTO DI GAMBERI
CON POMODORINI DEL PIENNOLO, BASILICO E PATATE

€ 38

FRITTO DI PESCE E ORTAGGI CON BACCALÀ IN TEMPURA
AL NERO DI SEPPIA IN CORNUCOPIA CROCCANTE

€ 38

PESCATO DEL GIORNO:

AI FERRI, IN BRODETTO O AL SALE
SERVITO CON VERDURE DI STAGIONE

€ 90
(PER 2 PERSONE)

AL SOLO FINE DI GARANTIRE LA MASSIMA QUALITÀ DELLE MATERIE PRIME IMPIEGATE, VIENE UTILIZZATA LA TECNICA DELL'ABBATTIMENTO RAPIDO DI TEMPERATURA. IL PESCE DESTINATO AD ESSERE CONSUMATO CRUDO VIENE SOTTOPOSTO AL TRATTAMENTO DI BONIFICA PREVENTIVA CONFORMEMENTE ALLE PRESCRIZIONI DEL REGOLAMENTO CE N.853/2004. SI PREGA LA GENTILE CLIENTELA DI SEGNALARE EVENTUALI INTOLLERANZE ALIMENTARI AL PERSONALE DI SALA CHE VI FORNIRÀ LA LISTA DEGLI INGREDIENTI DI OGNI PIATTO.