

Menù Gourmet di Mare

(Cuoco a Domicilio)

APPETIZERS

- Trionfo di Crudità: Pouchet di Gamberi su Spaghetto di Zucchine, Gamberi Rossi di Sicilia, Ostriche, Tris di Tartare (Salmone, Tonno, Pesce Spada) € 28
- Tentacoli di Polpo con Crosticina Dorata su Julienne di Carote e Perla Nera € 18
- Salmone marinato con soia e zenzero, capesante, scampi e orata con perla di ricotta su acqua di prezzemolo € 22
- Triglia di scoglio ripiena di carciofi della riviera ligure con salsa livornese e gocce di liquirizia € 20
- Tartare sandwich di orata con pomodori secchi, olive taggiasche, scamorza affumicata e crema di avocado € 20
- Tiepido di mare (polpo, capasanta, gambero rosso, calamaretti, vongole) con crema di fagiolini verdi, pistacchi e ciliegia di Vignola € 25

ENTREE

- Linguine con alici di cetara, capperi di pantelleria, pinoli , uva passa e pomodorini del piennolo € 16
- Casarecce con zucchine e salmone in salsa rosè € 16
- Piccoli tortelli al ripieno di crema di mozzarella di bufala, alici marinate, puntarelle e crema di cime di rapa € 20
- Gnocchetto al pesto di rucola con dadolata di baccalà, pomodorino e mollica croccante € 16



Menù Gourmet di Mare

(Cuoco a Domicilio)

SECOND COURSES

- Trancio di Spigola in Crosta di Patate con Flan di Zucchine e Menta € 28
- Pesce Spada in crosta con bottaggio di verza, funghi pioppini e salsa di broccoli € 30
- Salmone Scottato con Punte di Asparagi condito con Emulsione di Limone € 25
- Filetto di persico al pan saporito € 28
- Rombo al forno con insalata di lenticchie di Castelluccio € 29
- Trancio di trota salmonata bruschettata su purea di soia* verde e briciole di grissini e olive € 19
- Filetto di spigola in crosta di pane ed erbe all'alga spirulina, fonduta di datterini e asparagi di mare al sesamo € 19

DESSERT

- Scomposta con Crema Pasticcera e Riduzione Tiepida di Frutti di Bosco € 11
- Creme brulèe al tè verde Matcha con sorbetto al lampone e spugna alla noce € 11
- Cheesecake di ricotta, cocco e frutto della passione € 11
- Bavarese ai frutti rossi, sorbetto al cacao e chips di cachi vaniglia € 11

COPERTO/COVER CHARGE 2€ (PP) - CHEF SERVICE 130 €



PER QUALSIASI INFORMAZIONE SU SOSTANZE E ALLERGENI È POSSIBILE CONSULTARE L'APPOSITA DOCUMENTAZIONE CHE VERRÀ FORNITA DALLO STAFF SU RICHIESTA