
MENU DEGUSTAZIONE PESCE

SAPORE DI MARE

*Conoscenza, provenienza,
utilizzo del pescato locale e
acquacoltura*

"Carta D'identità del Pesce"

*Tracciabilità del pesce e dei
frutti di mare nelle filiere della
pesca.*

DAL NUTRIMENTO AL GUSTO

 **Guazzetto di " Sparus Aurata" con macedonia di
verdure, sbriciolata di grani antichi e spremuta di olive**

" Sillano" di Carpineto



 **Cappelletti di Ricciola e Zucca gialla, marinata
in acquavite Sauvignon su vellutata di pesce e fiori di capperi**



 **Turbante di Palamita con " Pane cunzatu", agro di
melanzana e dadolata di pomodoro al finocchietto selvatico**

 ***Schiacciatina al profumo del nostro aromario***



 **Coppa di gelato fior di latte con croccante di
pistacchi e fichi caramellati Flambé**

Gli allergeni:

 Cereali contenenti glutine: grano

 Crostacei e prodotti a base di
crostacei

 Uova e prodotti a base di uova

 Pesce e prodotti a base di pesce

 Arachidi e prodotti a base di
arachidi

 Latte e prodotti a base di latte

 Frutta a guscio: Noci

 Soia o suoi derivati

 Sedano e prodotti a base di
sedano

 Semi di sesamo e prodotti a base di
semi di sesamo

 Vini in abbinamento