

dalla cucina

primi piatti

“DA CAORLE A CHIOGGIA”

mezzi paccheri alla busara di crostacei

1, 2, 7, 12

SPAGHETTINO FREDDO

burrata, salsa ai tre pomodori, capperi di Pantelleria, origano

1, 7, 12

”GNOCCOLONI” DI RICOTTA

sugo della faraona arrosto, porcini, lime, funghi crudi

1, 4, 9

MACCHERONCINI AL TORCHIO

pancetta, porro alla brace, zenzero

1, 3, 7

RISOTTO AI PEPERONI DOLCI

peperoni dolci arrostiti, burrata di Andria, aciughe del Cantabrico

1- cereali contenenti glutine, 2- crostacei, 3- uova, 4- pesce, 5- arachidi, 6- soia, 7- latte, 8- frutta a guscio

dalla cucina

secondi piatti

“IL CAMINO”

a scelta tra:

PLUMA DI PATANEGRA

o

CONTROFILETTO DI SCOTTONA

serviti alle erbe fumanti e patate

1

FRITTO-INN

scampi, baccalá, calamaretti spillo, maionese d’ostrica

1, 2, 3, 4, 12, 14

"NON SONO UNA CATALANA"

astice blu bretone, gamberoni, bacon croccante, zucca

2, 7, 12

FILETTO DI OMBRINA

crema ai ricci di mare, pomodoro confit

1, 4, 14

HUMMUS DI CECI 

capperi di Pantelleria, pomodori datterini, taggiasche, pane carasau

1, 11

9- sedano, 10- senape, 11- semi di sesamo, 12- anidride solforosa e solfiti, 13- lupini, 14- molluschi