

Benvenuti al Ristorante

La Ghiacciaia

Il menù può subire variazioni, nel rispetto della stagionalità dei prodotti e in correlazione con le disponibilità di mercato.

Le preparazioni di alcuni nostri piatti potrebbero prevedere l'utilizzo di additivi alimentari naturali. In conformità con le prescrizioni previste dalla legge, del Reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3, il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva. Gli alimenti potrebbero aver subito trattamento di congelamento.

Caro Cliente, se ha delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi al nostro personale che provvederà a fornirti le adeguate informazioni sui nostri cibi e bevande.

Servizio € 6

Menù Degustazione

Portami a vedere il mare...

Il nostro benvenuto

Scampo marinato

zuppetta di cocco, polvere di limone nero, olio ai crostacei

Capasanta dorata

cavolfiore, salsa di barbe di capasanta e bergamotto, maionese di nocciole tostate

Risotto alla zucca violina

riso "Acquerello", salsa al brandy, gambero rosso, tartufo nero, emulsione di semi di zucca

Ravioli di polpo e patate

sugo alla Luciana, salmoriglio al limone e prezzemolo

Rombo chiodato confit

farci al rombo, consistenze di pastinaca, olandese allo zafferano

Litchi, fiori di ibisco, pompelmo

sorbetto al litchi, gel ai fiori di ibisco, coulis di pompelmo e lamponi

"Foglie"

ganache al gianduia, ganache ai marroni del Monfenera, gelato alla nocciola,
brownie al Guanaja 70%

€ 95

bevande escluse

Il menù viene servito uguale e solo esclusivamente per l'intero tavolo.
La variazione di alcuni piatti potrebbe comportare un sovrapprezzo.