

“La ballata del mare salato”

Menù degustazione

Entrée

- I -

Fiore di sedano rapa e cuore di filetto di baccalà mantecato alla veneziana.

- II -

Noce di Capasanta oceanica con crema di camomilla e polline.

- III -

Troccoli ai ricci di mare con clorofilla di prezzemolo e peperoncino fresco.

- IV -

Spugna al nero di seppia, curry rosso, latte di mandorle e gambero di Mazara del Vallo marinato agli agrumi.

- V -

Filetto di Carbonaro marinato in soia e yuzu su curry classico del Rajasthan.

- Dessert -

Tre declinazioni di zafferano

Prezzo per persona 75€

Coperto 4,00

Acqua 75ml 2,50

Caffè Illy 2,00