

# PERCORSI D'AUTORE



# FABULA

Menu degustazione servito per tutto il tavolo

## IL BENVENUTO DALLA CUCINA



### SGOMBRO MARINATO

Cubi di manzo, sedano, ravanelli croccanti con salsa di cetriolini

/2, 11, 14/



### IL NOSTRO BACCALÀ MANTECATO

Mortadella, salsa al pistacchio e pan brioche al cacao

/1, 2, 5, 9, 10, 11/



### TAJARIN 32 TUORLI AL BURRO E SALVIA

Salmone leggermente affumicato, crema di rape rosse in A.O.P

/1, 2, 9, 10, 11/



### FILETTO DI ORATA

Sapori della terra

/2, 11/

## IL NOSTRO PICCOLO PRE-DESSERT

### DESSERT

€ 70 a persona

## DEGUSTAZIONE DI VINI

Quattro calici in abbinamento selezionati dalla nostra cantina

€ 35 a persona

# INTRECCIO

Menu degustazione servito per tutto il tavolo

## IL BENVENUTO DALLA CUCINA



### OSTRICHE

Sfoglia al pepe con cremoso alla zucca e gorgonzola

/1, 4, 5, 10, 11, 12/



### INSALATINA DI CANOCIE

Soffice di patate e limone, sedano croccante e dressing alle erbe

/4, 9, 10, 11, 14/



### PIOVRA SCOTTATA

Crema di cannellini, cavolo nero e pop corn di maiale

/1, 2, 3, 5, 6, 11, 12, 13/



### RAVIOLI DI BURRATA

Sashimi di tonno affumicato con crema alle cime di broccoli e mandorle

/1, 2, 5, 9, 10, 11/



### SHABU SHABU DI BRANZINO

Sedano rapa e finocchio

/2, 5, 10, 11, 12/



### LA QUAGLIA E I GAMBERI ROSSI

/1, 2, 8, 11/

## IL NOSTRO PICCOLO PRE-DESSERT

### DESSERT

€ 90 a persona

## GRAN DEGUSTAZIONE DI VINI

Sei calici in abbinamento selezionati dalla nostra cantina

€ 48 a persona



OSTERIA  
AI DO  
CAMPANILI

da MARTINO e NICOLA

