

PERCORSI D'AUTORE



FABULA

Menu degustazione servito per tutto il tavolo

IL BENVENUTO DALLA CUCINA

-  **SASHIMI DI RICCIOLA**
Julienne di botoli e prugne
/2, 11/
-  **IL NOSTRO BACCALÀ MANTECATO ALLE ERBETTE**
Asparagi e pane all'alloro
/1, 2, 9, 10, 11/
-  **GNOCCHI DI POLENTA**
Ristretto di seppie al nero e crema di piselli
/1, 4, 11/
-  **TONNO CROCCANTE ALLE ERBETTE**
Cipollotti, asparagi e crema di carote affumicate
/1, 2, 10, 11/

IL NOSTRO 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

-  **OSTRICA**
Brie di bufala e ghiacciato di mela verde
/4, 10/
-  **CARPACCIO DI OMBRINA**
Ceviche di fragole, pane nero al carbone vegetale e crema al peperoncino dolce
/1, 2, 5, 10/
-  **LE CANOCIE**
La loro insalatina e asparagi bianchi marinati
/1, 5, 8, 9, 10, 11, 12, 14/
-  **FUSILLI "FRACASSO" MANTECATI**
Tonno, finocchio di mare e olive taggiasche
/1, 2, 10, 11/
-  **LA NOSTRA NORMA**
Di piovra scottata
/1, 4, 10, 11/
-  **LA QUAGLIA E I GAMBERI ROSSI**
/1, 2, 8, 11/

IL NOSTRO 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