


PERCORSI D'AUTORE



FABULA

Menu degustazione servito per tutto il tavolo

IL BENVENUTO DALLA CUCINA

-  **CARPACCIO DI OMBRINA**
Ceviche di fragole, pane nero al carbone vegetale e crema al peperoncino dolce
/1, 2, 5, 10/
-  **WAFER DI BACCALÀ MANTECATO**
Crema di nocciole e melanzane
/1, 2, 5, 9, 10, 11/
-  **CALAMARATA "TERRE SALATE"**
Canocchie e la loro busara
/1, 6, 8, 11/
-  **LA NOSTRA NORMA**
Di piovra scottata
/1, 4, 10, 11/

IL NOSTRO PRE-DESSERT

DESSERT

€ 70 a persona

DEGUSTAZIONE DI VINI
Quattro calici in abbinamento selezionati dalla nostra cantina
€ 40 a persona

INTRECCIO

Menu degustazione servito per tutto il tavolo

IL BENVENUTO DALLA CUCINA

-  **SASHIMI DI RICCIOLA IN ESTATE**
Capperi, acciughe e pomodoro confit
/1, 2, 9, 10, 11/
-  **CARBONARA DI SEPPIE CRUDE**
Fave
/4, 9, 10, 11/
-  **CALAMARI CACCIAROLI**
Hummus di ceci e zucchine marinate
/4, 11, 13/
-  **SPAGHETTONE CREMOSO**
Burro, acciughe del Cantabrico e profumo di limone
/1, 2, 10, 11/
-  **TONNO CROCCANTE ALLE ERBETTE**
Cipollotti, zucchine, alloro e crema di carote affumicate
/1, 2, 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
€ 55 a persona



OSTERIA
AI DO
CAMPANILI

da MARTINO e NICOLA

