

PERCORSI D'AUTORE




FABULA

Menu degustazione servito per tutto il tavolo

IL BENVENUTO DALLA CUCINA

 **SASHIMI DI RICCIOLA AI PROFUMI MEDITERRANEI**
Capperi, acciughe e pomodoro confit
/1, 2, 9, 10, 11/

 **BACCALÀ MANTECATO**
Verze "sofegae" e robiola
/2, 10, 11/

 **CALAMARATA "TERRE SALATE" CACIO E PEPE**
Fiori d'inverno e gamberi arrosto
/1, 8, 10, 11/

 **TONNO**
Giardino d'inverno
/2, 11/

IL NOSTRO PRE-DESSERT

DESSERT

€ 75 a persona


INTRECCIO

Menu degustazione servito per tutto il tavolo

IL BENVENUTO DALLA CUCINA

 **STUOIA DI SCAMPI**
Radicchio di Treviso e mandarino
/8, 10/

 **CARBONARA DI SEPIE CRUDE**
Fave
/4, 9, 10, 11/

 **LE CANOCIE**
Chiodini e crema di pastinaca
/8, 11, 12/

 **RISOTTO AI PROFUMI D'AMATRICE**
Capesante affumicate
/4, 10, 11/

 **IL NOSTRO BOLLITO DI BACCALÀ**
/2, 9, 11, 14/

 **LA QUAGLIA E I GAMBERI ROSSI**
/1, 2, 8, 11/

IL NOSTRO PRE-DESSERT

DESSERT

€ 95 a persona



OSTERIA
AI DO
CAMPANILI

da MARTINO e NICOLA

DEGUSTAZIONE DI VINI

Quattro calici in abbinamento
selezionati dalla nostra cantina
€ 43 a persona

GRAN DEGUSTAZIONE DI VINI

Sei calici in abbinamento
selezionati dalla nostra cantina
€ 58 a persona