



Menu fusion ligure

Prezzo: 110,00€

Aperitivo:

Isola dei fritti a vista

Panissa, frittelle alla ligure: erbe, cipollotto, baccalà, pan fritto, acciughe

Isola della Liguria

Branda, acciughe marinate, cima, ricotta locale mantecata, ripieni alla ponentina

Isola delle mozzarelle

Mozzarelle assortite con condimenti di accompagnamento

Isola dei finger food

Croccante di branzino e scampi, profumato al lime su insalata di frutta ed ortaggi
Tagliatella di seppia su maionese delicata al wasabi, mandorle tostate e salicornia
Vitello tonnato a bassa temperatura
Insalata d'orzo (o cereali) con verdure di stagione e humus

Primo piatto:

Carnaroli mantecato agli scampi (o gamberi), zenzero e burrata con pomodori confit

Secondo piatto:

Tataki di tonno con verdure croccanti
Sorbetto

Bevande:

Caffè
1 bottiglia di bolle / vino bianco / vino rosso ogni 2 invitati
acqua naturale e gassata