

# *Menu Pranzo*

## *di degustazione Pesce*

*antipasto*  
*appetizer*

Chips di gambero, baccalà mantecato e mousse di sedano,  
sauté di cozze e vongole con pomodorini misti e sfilacci di peperoncino

Shrimp chips, creamed cod and celery mousse,  
sauté of mussels and clams with mixed cherry tomatoes and chilli strips

*pasta fresca*  
*artisan pasta*

Bigoli in salsa di acciughe del Cantabrico e bottarga di muggine

Fresh egg pasta "Bigoli" with Cantabrian anchovy sauce and mullet bottarga

*dessert*

Panna cotta al tè Matcha

Panna cotta with Matcha tea

Caffè

Coffee

€ 40,00

Coperto e cestino di pane di nostra produzione con farine biologiche selezionate a lievitazione naturale € 3,00  
Cover charge and basket of artisanal bread made with selected and naturally leavened organic flour

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita dal personale di servizio.  
For further information about substances and allergens you can consult the specific documents that will be provided by the service staff.