

Menù Degustazione

Tasting menù

Nasse

Praticata per lo più nel Sud Italia, la pesca con le nasse ancora oggi offre spunti di romanticismo che difficilmente negli altri mestieri della pesca professionale si possono osservare.

La pesca con le nasse per la cattura di pesci pregiati (saraghi e dentici) vengono calate su fondali rocciosi o misti a Posidonia, a batimetrie mai superiori ai 40 metri. Vengono innescate con sardine che si posizionano all'interno della nassa. Nella pesca ai gamberi (gamberetti rosa, mazzancolle e gamberoni rossi) le nasse vengono calate in mare su fondali più importanti, a volte a batimetrie che arrivano anche a 200-300 metri, su fondali fangosi o sabbio-fangosi.



Crudità di crostacei

Raw Shellfish



Polpo, olio, limone e prezzemolo

Octopus, oil, lemon and parsley



Candela, scorfano, piennolo rosso, basilico e croccante di pane aromatico

Candela, red fish, red piennolo tomato, basil and aromatic crispy bread



Ricciola, pomodoro, acciuga e chips di peperoncino

Amberjack, tomato, anchovy and violet chips potato



Dessert

€ 70

*Il menu degustazione viene realizzato per tutto il tavolo e può variare a seconda della disponibilità del mercato ittico fresco

*Our tasting menus can be prepared for the whole table and may vary depending on the availability of the fresh fish market