

La Serata del Peschereccio a tutto pesce

28 febbraio '25

Entreè di Benvenuto di Glera e cotolettine di Triglia impanata

Antipasto

*Tagliatelle di seppia cruda speziate dal tocco di olio nuovo del nostro e
spolverata di pepe*

Filettini del pescato al vapore in bagnetta tiepida

Muscoli ripieni

Insalata di mare

Verdurine invernali

Vino in abbinamento: Bianchetta Doc Portofino 2023

Primo

Risotto al nero di seppia

Vino in abbinamento: Vermentino Portofino Vignaerta Doc 2023

Secondo

Filetti del pescato con sughetto sfizioso

Frittura di Paranza e cotolette di pesce con contorno di verdure invernali

*(sarà nostra cura se nel pescato del giorno mancasse qualche varietà si
provvederà ad integrare adeguatamente)*

Vino in abbinamento: Scimixia "L'Antico" Doc 2022

Dessert

Crostata di marmellata

Vino in abbinamento: Passito

€ 60,00 (compreso acqua e caffè')