

“Cicchetti Contemporanei” in 4 tempi

I nostri benvenuti dai ragazzi di cucina

Scampo e granatina di arancia Sanguinella

“Lardo”

Gambero rosa, cannellini, albicocca, estratto di funghi

La **lisca** di pesce

&

Ricciola marinata, aspretto di frutta esotica

Capasanta, gelato affumicato e farro

Catalana di **astice** “Contemporanea”

Triglie teriyaki, oliva, yogurt e ceci

&

Tonno rosso, lemon grass e zenzero

Sgombro avocado, lattuga e liquirizia

Mazzancolle alla bolognese

Ostrica nelle botaniche

&

Assortimento di dolci

&

Piccoli pasticcini 160 €



