

Il nostro menù degustazione

La cucina isolana reinterpretata dallo chef Alex Mattia Normanni

AMUSE BOUCHE DI BENVENUTO

OSTRICA

kiwi, caffè, panna acida e limoncella speciale dello Chef
(allergeni: 7, 14)

A TUTTA TRIGLIA

(allergeni: 1, 4, 7)

TONNO GOLOSO

(allergeni: 4, 7, 8)

PIOVRA 72°

(allergeni: 7, 14)

RISO D'AUTUNNO

(allergeni: 1, 2, 3, 7, 14)

CHE GNOCCO!

(allergeni: 1, 14)

LA PARMIGIANA E IL MARE

(allergeni: 1, 4, 7)

DOLCI SORPRESE

Il menù degustazione è inteso per tutti i commensali al tavolo

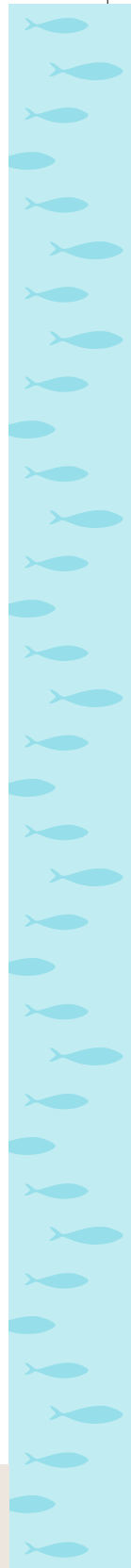
€ 100

Selezione di vini al calice in abbinamento scelti per voi dal nostro sommelier Arnoldo Rocchetti:

4 calici € 45

6 calici € 65

Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04. L'elenco degli allergeni è visionabile su richiesta. Vi ricordiamo di segnalare eventuali intolleranze o allergie.



La Caprese RISTORANTE
DAL 1975 