4TMOSFERA

Inspiring Restaurant

• M E N U •



La cucina che proponiamo vuole soddisfare e divertire, appagare e stuzzicare. È una cucina fatta di sapori, passioni e gioia...

Il nostro chef Antonio Pepe porta in tavola i ricordi della sua infanzia in Sicilia, terra ricca di tradizioni e meravigliose materie prime, con un occhio di riguardo alla cucina di mare e al pescato giornaliero.

Il tutto rivisitato con un tocco creativo e moderno, frutto del suo estro e di importanti esperienze in giro per l'Italia.

• • • • •

Tutti i nostri menù comprendono calice di benvenuto, appetizers, pane e grissini artigianali, piccola pasticceria e coperto.

È possibile **ordinare anche alla carta ciascun piatto** al costo di 20 euro.



• A MANO LIBERA •

Tre portate di pesce a discrezione dello chef più un dessert per farvi scoprire la nostra cucina di mare



• ATMOSFERA •

Un percorso degustazione alla scoperta dei piatti storici del Ristorante.

Crudo... di ricciola e melone

Sgombro, Finocchietto selvatico, Sedano rapa, mela, fave di cacao

Tortelli di grano arso, ricotta di capra, nespole, piselli

Piccione, conserva di ciliegie, salsa verde, cipolle borrettane

Dessert



• RICORDI •

Le mie origini, la mia Terra, il pescato. Un percorso dedicato al mare e ai sapori mediterranei.

Polpo, fragole, bergamotto e piselli

Spaghetto, bottarga di tonno, mandorle affumicate, pomodoro essiccato

Tortelli, vongole, zucchine, peperoncino e aglio orsino

Rana pescatrice & asparagi

Dessert

4

• CRUDO •

Ostrica ceviche

Cannolo di branzino

Pasta mista, Cime di rapa, triglia e aglio fermentato

Tonno alla griglia, porro, arancia, rafano

Dessert



• DESSERT •

ESPRESSionante

Rum, caramello & tabacco

Pistacchio fondente

Cioccolato, lampone e lavanda



• PERCORSI • ABBINAMENTO AL CALICE

Degustazione 3 calici

20

Degustazione 5 calici