

FERRAGOSTO



MENU DEGUSTAZIONE



Omaggio all'Italia
Tribute to Italy

Biscotto alle erbe, acciuga del mar Cantabrico
Herbal biscuit, anchovy from the Cantabrian Sea



Uova di trota, hummus, burro di arachidi
Trout eggs, hummus, peanut butter

Gazpacho al lampone
Raspberry Gazpacho

Risotto, chorizo, coulis di pomodoro e fondo di vitello
Risotto, chorizo, tomato coulis and veal soup



Filetto di lavarello, guarnizione reggenza, nuova salsa normanna
Whitefish fillet, regency garnish, new Norman sauce

Melanzana al miele, anice stellato, sorbetto al basilico e formaggio bianco
Eggplant with honey, star anise, basil sorbet and white cheese

Madeleine al limone, gel all'olio d'oliva
Lemon Madeleine, olive oil gel



Riccardo Bassetti



69€

26€ ½ bottiglia di Langhe Arneis Blancé 2018, ½ bottiglia di acqua, caffè



Il Porticciolo
★★★★
HOTEL

LA TAVOLA 
TT