L'antico trova nuova luce, i ricordi di un saggio passato rievocano un tempo in cui la semplicità era un valore. Il canto dei pastori fa da musa ad una ***Nuova Cucina Rurale.***

AL MADRIGALE

NUOVA CUCINA RURALE

Misera / mente

Ventricina di pecora

Trota, latte fermentato

Spaghettone, porro, anguilla

Patata, aringa

Maiale, albicocca

Pesca, vino, alloro

105

Abbinamento vino

70

Per garantire un'esperienza ottimale, si consiglia che tutti i commensali scelgano lo stesso menu degustazione.

Migra / azione

Rosa canina

Seppia, pisello

Baccalà, giardiniera

Animella, vongola

Rigatone, pollo, peperone

Lumaca, chiocciola, aglio orsino

Cozza, cipolla

Agnello cacio & ova

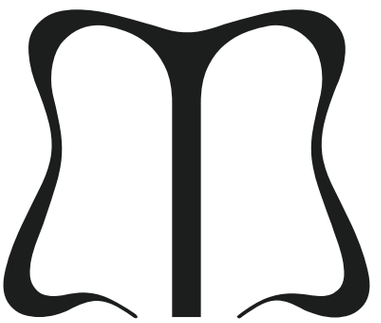
Fragolina, aglio nero

125

Abbinamento vino

90

Per garantire un'esperienza ottimale, si consiglia che tutti i commensali scelgano lo stesso menu degustazione.



Lista degli Allergeni

Si avvisa la gentile clientela che nella nostra attività sono presenti allergeni.
Pertanto, si invitano le persone allergiche e/o intolleranti a chiedere informazioni al personale.

"Il pesce destinato a essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3."
In caso di assenza di pescato fresco del giorno, andremo a sostituire con prodotto fresco abbattuto a bordo.