

il Clandestino

SUSCI DIVINO

Dionisio

Ghiacciolo di idromele, mirto, mastica, vermut evaporato e chinotto (12)
Lollipop-mead, mastic, myrtle, evaporated vermouth and chinotto

Poseidone

Orata, salsa tzatziki, acqua di cetriolo fermentato, mela e olio al basilico (4, 7)
Sea bream, tzatziki sauce, fermented cucumber water, apple and basil oil

Afrodite

Capasanta, purè al sambuco, quinoa, prezzemolo bruciato (7, 14)
Scallop, elderberry mashed potatoes, quinoa and burnt parsley

Efesto

Ricciola marinata in soia e miele, alla griglia, poco cotta, salsa di champignon e chartreuse, olio al plancton (4, 6)
Amberjack marinated in soy and honey, grilled, champignon mushrooms and chartreuse sauce, plankton oil

Demetra

Polpo, orzo perlato, uovo in camicia, salsa cicoria (1, 3, 11, 14)
Octopus, pearl barley, poached egg and chicory sauce

Atena

Sarda a beccafico, salsa di olive verdi, foglie di senape ed indivia (1, 3, 4, 7, 8, 10)
Sardinian "beccafico", green olives sauce, mustard leaves and endive

Talia & Melpomene

Sorbetto di mandorle e anice & gelatina di fiori di sambuco e lampone (8)
Almond and anise sorbet & elderberry and raspberry jelly

Gea

Gelato al miele, caramello di sesamo, acqua di foglie di fico, fico grattato (7, 11)
Honey ice cream, sesame caramel, fig leaves water, grated fig

90 € bevande escluse | Servizio e coperto compresi nel prezzo