

Degustazione macelleria di mare | € 90

da 1 a 14

Il crudo e gli stagionati

Gambero viola, rosmarino bruciato, lardo di centrofolo e limone al sale
Pan brioche con ventresca di tonno
Bresaola di tonno, rucola e parmigiano
Ombrina maturata alla curcuma, curry e mela verde
Bottarga di muggine, carciofo e mandorla di Maccaresè
Palamita, nocciola e agretti

I cotti

Cozze, 'nduja di spada e friggietto
Trippa di baccalà, piselli e limone
Coratella di pesce, fave e pecorino
Lumachina con spuma di patate e salsa verde
Porchetta di spatola con salsa alla marinara

I primi

Spaghettono con cuore di mare, cuore di tonno e mandorla
Risotto con seppia sporca, foie gras e arancia candita

I secondi

Tagli di pesce

Dessert

a scelta



L'Osteria dell'Orologio

Selezione di pani fatti in casa ed olio EVO Quattrociocchi 3 euro a persona.

Al fine di preservare le qualità organolettiche tutti i nostri prodotti subiscono un procedimento di abbattimento a temperatura negativa (a norma di legge).
In caso di eventuali allergie e/o intolleranze informi il nostro personale di sala che sarà pronto a consigliarla nel migliore dei modi.