

Bandito

A Cena Alla Carta

Sgombro laccato

14€

Seppia, mazzancolla e verdure in tempura.

18€

Tartare di pescato, aglio nero e furikake

16€

Crema di roveja, capasanta, gambero rosso e riso soffiato

16

Rigatoni Felicetti, miso di pasta e olivello spinoso

18€

*Spaghettoni Felicetti garum di sarde, limone fermentato e bottarga di tonno
home made*

16

Il risotto... come se fosse sushi.

20€.

Filetto di gallinella di mare, humus di roveja e garusi

24€.

Piccione arrostito, e composta di rabarbaro

24€.

Leccia tataki, funghi shiitake e salsa bbq.

24€

Gelato Bandito 211

6€

Gelato di ricotta di nostra produzione al sale di Cervia

6€

Dessert al cioccolato... senza cioccolato

8€

Sulla spiaggia... chi cerca trova

8€

Bandito

Menù Degustazione

Daikon fermentato, gambero rosso, furikake
 Ostrica La perla del Delta, tapioca, aceto di riso
 Carpaccio di anguria arrostita, garum e "bottarga" di
 manzo

Spaghetto nero, gelato all'acciuga del Cantabrico
 Ravioli del Plin ai tre arrostiti, miso di pistacchio di Bronte

Agnello, le sue animelle e carote fermentate

Kefir e frutta osmotizzata al gin Bandito
 Miso di pistacchio di Bronte, liquirizia e limone fermentato
 € 48

Il menù del Bandito

Il menù del Bandito è il menù di chi osa, di chi è curioso, a tavola e
 nella vita.

È un percorso di 12,13, 14 assaggi, a sorpresa, che vi faranno scoprire la
 nostra offerta gastronomica.

È un menù taylor made, parlane con lo chef.

€ 65

I menù degustazione si intendono per tutto il tavolo