



# EDIZIONE INVERNALE

*Vi presentiamo i nostri menù*

## OTTANIO MARE

### COTTO - 33€

- Cozze alla sarda con pane carasau
- Spaghettoni alla carbonara di mare
- Dolce della casa dalla nostra vetrina

## OTTANIO MARE

### CRUDO - 33€

- Tris di sashimi:
  - Salmone e soia
  - Tonno e polvere di olive
  - Ombrina e olio al basilico
- Risotto, bisque di scampo e crudo di scampo agli agrumi
- Dolce della casa dalla nostra vetrina


## OTTANIO TERRA

### 33€

- Tartare di scottona, maionese al lampone e insalatina fresca
- Paccheri al ragù di salsiccia e maggiorana
- Dolce della casa dalla nostra vetrina

## DEGUSTAZIONE DI CRUDO 63€ PER 2 PERSONE

- 4 ostriche
- 2 scampi
- 2 capesante
- Sashimi misto
- Tonno, salmone e ombrina
- Tagliatella di seppia
- Dolce della casa dalla nostra vetrina

 I nostri quattro menù si possono gustare tutti i giorni a pranzo e a cena tranne il sabato sera e la domenica a mezzogiorno

Il coperto e' escluso

I menù sono cumulabili tra loro

**PARABIAGO - Via S.Maria 16**

per informazioni e prenotazioni

**(+39) 342.09.31.113**