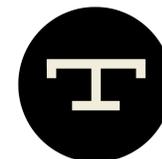


-“La trama dei raggi diventa sempre più fitta.
Mezzogiorno mi fa le guance rosse.

Gli alberi ormai in fiore sono il presagio
di una tavola imbandita di colori
e profumi.

Vento primaverile che accarezza le colline,
verdi e rigogliose di
alte erbe e piccoli fiori.

Il tramonto è fresco, torna il giacchetto,
lo poggio sul braccio sinistro.
Il destro lo tendo a te, stringilo e seguimi:
“ho fame, andiamo a mangiare.”-



Il tavolo di Testina propone unicamente
il *miglior pescato nostrano*,
accostato a prodotti d'eccellenza del territorio,
senza compromessi,
seguendo tecniche culinarie tradizionali e non.

I menù vengono strutturati in base alla
stagionalità della materia prima,
variando costantemente.

Quattro Portate

Cinquanta per persona
Ottanta con abbinamento vini

Sette Portate

Settanta per persona
Centodieci con abbinamento vini

La scelta del menù si intende unanime per l'intero tavolo.
Informiamo che diversi prodotti del menù potrebbero aver subito un trattamento di
congelamento o abbattimento fino a -50°C.
Preghiamo il Gentil Ospite di comunicare tempestivamente eventuali allergie, intolleranze o
preferenze alimentari.

coperto cinque