



ANTIPASTO

L'uovo bio
cotto a bassa temperatura su cestino di frolla salata, spuma di asparagi,
speck di Sauris croccante, tartufo nero e salsa al pecorino toscano

La tarte tatin
di cipolla bionda caramellata su salsa al Parmigiano
e riduzione di aceto balsamico

La Capasanta
scottata in padella su pesto di broccoli e pomodori secchi,
finger lime e maionese alla colatura di alici

Il Polpo
grigliato su passata di pomodori gialli del Vesuvio, insalatina di fave
fresche e cipolle agrodolci, chips al nero di seppia

PRIMI

Il Risotto
carnaroli "Gallo Riserva" con bocconcini di scampi marinati
al dragoncello, asparagi verdi, stracciatella e mandorle tostate
minimo 2 persone

I Tagliolini
fatti in casa al nero di seppia con crema di piselli, lupini
del Mediterraneo, limone e pomodorini datterini confit

I Ravioli
caserecci di pasta fresca all'uovo ripieni di salsiccia
su crema di porri e fonduta di Bitto DOP

Le Candele corte
"Pastificio Gentile" con ragù di agnello alla Barbera,
broccoletti e ricotta salata



SECONDI

Il Branzino

filetto cotto a bassa temperatura su crema di cavolfiori e vaniglia,
cime arrostate, sedano croccante e perlage di limoni di Amalfi

Il Rombo

alla piastra accompagnato da variazione di carote,
cipollotto al cartoccio e salsa verde

Il manzo

filetto al forno accompagnato da patate arrostate,
ravanelli agrodolci, nocciole e tartufo nero

L'Anatra

petto cotto a bassa temperatura al rosmarino e arancia
accompagnata da insalatina di cavolo cappuccio con senape in grani,
noci, arancia e spuma alla birra

Il Gubet

la perfezione si fa formaggio: stagionato di latte crudo di capra
pane all'uvetta fatto in casa, miele, confettura e mostarda

Coperto

