

Il menù

Gli Antipasti

Gambero viola, melanzane e crema di latte	€ 26,00
Cappesante al burro, peperone friggitelto e avocado	€ 24,00
Sogliola, capperi e caviale	€ 26,00
Porcino, erborinato di Bagnoli e frutti rossi	€ 22,00
Manzo battuto a coltello, arancia candita, aglio nero e acqua di mare alla mer	€ 24,00
Quaglia disossata, le sue uova e il foie gras con cicoria di campo	€ 24,00
Animella, cavolfiore e liquirizia	€ 23,00

I Primi

Bucatini di semola di grano duro, erbe aromatiche e alici fritte	€ 24,00
Gomiti di Gragnano, calamaro, lime e caciucco	€ 23,00
Gnocchi di patate alla cenere, polline ed erbe spontanee	€ 21,00
Risotto Carnaroli al salva cremasco, lingua di fassona e vermut rosso	€ 22,00
Mezzo pacchero con ragout di coda di vitello, melissa, fave ed olio di noci	€ 21,00

I Secondi

Leccia stella, foglie di limone, sambuco e caviale	€ 29,00
Rombo chiodato alla vaniglia e cannella con zuppetta di ostriche e cipollotto	€ 28,00
Granchio reale, radicchio e salsa Nantes	€ 29,00
Fusello di razza piemontese marinato e arrostito, carote alla senape e tartufo nero	€ 28,00
Filetto di cinghiale, uva e cardamomo	€ 28,00
Piccione in casseruola, patate novelle e foie gras	€ 29,00

Gaudio a pranzo

Il menù, composto da due portate,
viene proposto verbalmente a tutti gli ospiti del tavolo, escluso sabato e festivi
Il costo è di €. 28,00 persona, bevande escluse.

Ciò che piace di più

Scampi, mazzancolle e verdure in tempura con salsa agrodolce € 25,00

Polpo alla griglia, verdure in carpione ed olandese all'erba salvia € 25,00

Risotto Carnaroli al nero di seppia, come lo intendo io € 22,00

Trancio di baccalà cotto sulla pelle con purea di melanzane alla menta ed emulsione di
pomodoro € 30,00

TERRITORIO

La cucina propone una sequenza di quattro piatti tipici del territori, utilizzando materie
prime provenienti da produttori locali che riscoprono e tramandano con forza le
tradizioni delle terre basse:

salumi, cereali, formaggi e carni di fattoria

€ 60,00 bevande escluse (Il menù con due vini da noi selezionati Euro 75,00)

RICERCA

Percorso di quattro portate a base di pesce selezionate dalla cucina e la nostra piccola
pasticceria

€ 72,00 bevande escluse.

Percorso di quattro portate a base di carne selezionate dalla cucina e la nostra piccola
pasticceria

€ 68,00 bevande escluse.

EVOLUZIONE

Sequenza di sei piatti a base sia di pesce che di carne ed un dessert, proposti dalla
cucina, selezionando dalla carta e dalla mente € 90,00 bevande escluse.

I menù degustazione vengono serviti a tutti i componenti del tavolo

Servizio e coperto sono inclusi nel prezzo

Il pesce servito crudo e alcuni ingredienti hanno subito un processo di abbattimento
come indicato dal decreto vigente

Nel menù possono essere presenti come ingredienti o in tracce gli allergeni indicati dal
ministero della salute: siete pertanto pregati di comunicare al nostro personale eventuali
intolleranze e allergie affinché possa fornire adeguate informazioni sui nostri cibi e
bevande.