

LA BELLA STAGIONE

GLI ANTIPASTI

Gambero viola crudo, melanzane e crema di latte	26,00
Cappesante al burro, peperone friggietello, avocado e capperi	24,00
Porcino, erborinato di Bagnoli e frutti rossi	23,00
Manzo piemontese leggermente marinato, salsa all'aglio e bietole	23,00
Rognone di coniglio, vermut rosso, carote e senape	22,00

I PRIMI PIATTI

Bucatini di semola di grano duro, erbe aromatiche e alici fritte	23,00
Bottoni di patate, limone e curcuma con gallinella di mare e caviale essiccato	25,00
Riso Rosa Marchetti, acqua di pomodoro giallo, ricotta ed olio di pistacchi	23,00
Mezze maniche all'albume, coda di manzo, tartufo nero estivo e pinoli	22,00

I SECONDI PIATTI

Occhiata, brodetto di cozze e patate	28,00
Granchio reale, lattuga romana e beurre blanc	29,00
Costoletta di vitello panata, zucchine e cetriolo	29,00
Petto d'anatra, foie gras, prugne e peperone	28,00

IL PRANZO

Menù composto da due portate, con la nostra pasticceria,
proposto verbalmente a tutti gli ospiti del tavolo (escluso sabato e festivi).

Il costo è di 28,00 euro a persona (bevande escluse)

CIÒ CHE PIACE DI PIÙ

Scampo, 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 23,00

ORTO & CO.

Percorso di quattro portate a base di verdure, tuberi e cereali selezionate dalla cucina e la nostra piccola pasticceria
60,00 (bevande escluse)

LAETITIA

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)

JUBILO

Sequenza di sei piatti a base sia di pesce che di carne ed un dessert, proposti dalla nostra 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 trattamento termico preventivo ovvero sono stati abbattuti (surgelati) in attività per una maggiore sicurezza nel loro consumo e per garantire una migliore conservabilità. 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. Questo menù è realizzato in esclusiva per il Ristorante Gaudio - Fratelli Papa da Toscolano Paper.

La carta è fatta a mano ed è dedicata al territorio: è composta da fibre di puro lino recuperato dalle tele usate dai Mastri Casari del Parmigiano Reggiano e del Grana Padano, prodotti emblematici delle Terre Basse.