

AUTUNNO AL GAUDIO

GLI ANTIPASTI

Aragosta cruda, topinambur ed anice selvatico	28
Triglia di scoglio, cime di rapa e mandorla grigliata	26
Cavoli, aglio nero e cardamomo	22
Cervo leggermente marinato, frutti rossi, brodo di funghi e rafano	24
E' tempo di lumache	22

I PRIMI PIATTI

Linguine di semola, calamari spillo e santoreggia con acqua di cipolla	23
Tubicini di semola con canocchie, fagioli e pistilli di zafferano	25
Risotto Carnaroli alla zucca, erborinato di capra ed erba salvia	22
Mezzo pacchero con fagiolo, albicocca candita e tartufo nero	24

I SECONDI PIATTI

Lampuga, cicoria selvatica e peperoncino	29
Rombo chiodato, ostriche e carciofo	30
Controfiletto di manzo piemontese, fungo cardoncello e timo	29
Animelle di vitello, bergamotto e zucca	28

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 30 euro a persona (bevande escluse)

CIÒ CHE PIACE DI PIÙ

Scampo, mazzancolle e verdure in tempura con salsa agrodolce 25
Polpo alla griglia, verdure in carpione ed olandese all'erba salvia 27
Risotto Carnaroli al nero di seppia, come lo intendo io 23

HORTUS CONCLUSUS

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

LAETITIA

Percorso di quattro portate a base di pesce selezionate dalla cucina, e la nostra piccola pasticceria. 72 (bevande escluse)
Percorso di quattro portate a base di carne selezionate dalla cucina, e la nostra piccola pasticceria. 68 (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 (bevande escluse)

SATISFACTIO VENATIONIS

Percorso di quattro portate a base di selvaggina cacciata
proposto dalla cucina e la nostra piccola pasticceria. 80 (bevande escluse)

Servizio 4

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.