

PRIMAVERA AL GAUDIO

GLI ANTIPASTI

Gambero gobbetto crudo, rabarbaro e lattuga	26
Insalata di alici, agretti, yogurt e ravanelli	24
Asparagi, dragoncello e burro di arachidi	22
Fusello di manzo marinato, cicorino e zabaione salato	25
Animella di agnello al latte, tarassaco e olive candite	24

I PRIMI PIATTI

Spghettini di semola di grano duro, ostriche, piselli e aglio orsino	26
Bottoni ripieni di mandorle e crescione, tonno rosso, il suo brodo affumicato e bottarga	25
Riso rosa Veleré, stracchino, loertis e maggiorana	23
Fusilli di semola di grano duro, ragout di coniglio, tartufo e polline	24

I SECONDI PIATTI

Gallinella di mare, fave e finocchietto selvatico	29
San pietro, trippe di baccalà, carciofi e pinoli	30
Reale di manzo piemontese arrostito, zucchine novelle e origano	29
Faraona cotta al fieno, foie gras, cipollotto e morchelle	30

GAUDIO A 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 33 euro a persona *(bevande escluse)*

CONVIVIUM

Insalata di erbe e fiori, emulsione di pomodoro verde, senape e miele

Scampo crudo, aglio nero, olio e peperoncino

Sogliola, capperi e caviale

Risotto Carnaroli alla robiola di capra, camomilla e tartufo con sugo d'arrosto

Quaglia disossata, le sue uova ed il foie gras con cicoria di campo

Bigné croccante, vaniglia, mandorle e fragole

82 *(bevande escluse)*

HORTUS CONCLUSUS

Percorso di quattro portate a base di verdure, tuberi e cereali selezionate dalla cucina e la nostra piccola pasticceria

68 *(bevande escluse)*

LAETITIA

Percorso di quattro portate a base di pesce o di carne selezionate dalla cucina, e la nostra piccola pasticceria. 75 *(bevande escluse)*

JUBILO

Sequenza di sette piatti a base sia di pesce che di carne ed un dessert, proposti dalla nostra cucina,
selezionando dalla carta e dalla mente. 92 *(bevande escluse)*

Servizio 5

I menù degustazione vengono serviti a tutti i componenti del tavolo. 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.