

ESTATE AL GAUDIO

GLI ANTIPASTI

Scampo crudo, gazpacho verde e friggietello	26
Cappesante, insalate marine, aglio fermentato e zuccina gialla	25
Lattuga romana, mandorle e foglie aromatiche	22
Battuta di manzo, fichi e nebbiolo	26
Fegato di coniglio, ragout di funghi e mais dolce	23

I PRIMI PIATTI

Linguine di semola di grano duro, colatura di alici, scarola e triglie	26
Mezzo pacchero, crema di cozze, burrata e zafferano	25
Riso Rosa Marchetti, acqua di pomodoro giallo, ricotta ed olio di pistacchi	23
Plin di agnellone, carote e tartufo nero	23

I SECONDI PIATTI

Rombo chiodato, fagiolini e chiodi di garofano	30
Sarago, pomodoro camone alle erbe ed olive	29
Aletta di manzo, cipolla giarratana, capperi e pinoli	30
Petto d'anatra, foie gras, prugne e peperone	29

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

Salmone, bergamotto e bietole

Anguilla marinata e grigliata, ravanelli e finocchio

Riso Venere, astice allo zenzero e rosmarino ed aglio dolce

Melanzana glassata, ricotta e miele di castagno

Manzo piemontese, finferli e tartufo nero con salsa verde

Anguria, sedano e liquirizia

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. 76 (*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.