

GAUDIO D'AUTUNNO

GLI ANTIPASTI

Aragosta, carciofi e zafferano	29
Calamaro, radicchio e foie gras	27
Topinambur alla cenere, mirtilli rossi e foglie di crisantemo	25
Animella di vitello, cavolfiore e pepe	28
Cervo leggermente marinato, rabarbaro, melograno e castagne	26

I PRIMI PIATTI

Bigoli trafilati al torchio, canocchie, limoni e mandorle	26
Tubicini di semola, moscardini, fagiolo zolfino e rosmarino	25
Ravioli, zucca, liquirizia e castelmagno	24
Riso Vialone nano, marzemino, porcini e nocciole con fondo di manzo e tartufo nero	26

I SECONDI PIATTI

Sgombro, ricotta e cavolo nero	30
Gallinella, cardoncelli e anice	32
Manzo piemontese, crema di latte, tartufo nero e patate	32
Guanciale di maiale, rape e ginepro	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 35 euro a persona (*bevande escluse*)

CONVIVIUM

Orata cruda, maionese al melograno e verza fermentata

Capasanta, brodo di funghi secchi e pasta di salame

Riso Carnaroli, zucca e mostarda di mela cotogna, culatta croccante

E' tempo di lumache

Uovo in cocotte, patate al formaggio e tartufo

Cialde speziate, gelato Malaga e caramello salato

85 (*bevande escluse*)

HORTUS CONCLUSUS

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

70 (*bevande escluse*)

LAETITIA

Percorso di quattro portate a base di pesce o di carne selezionate dalla cucina e la nostra piccola pasticceria. 80 (*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. 95 (*bevande escluse*)

SATISFACTIO VENATIONIS

Percorso di quattro portate a base di selvaggina cacciata proposto dalla cucina e la nostra piccola pasticceria

85 (*bevande escluse*)

Servizio 6

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.