

INVERNO AL GAUDIO

GLI ANTIPASTI

Ricciola, puntarelle e pistacchi	29
Astice blu, scorzonera, limone bruciato	30
Radicchio, liquirizia e mandarino	24
Terrina di foie gras, vino cotto e scalogno	28
Maiale iberico marinato, salsa di pane nero, cavoli	26

I PRIMI PIATTI

Fusilloni, barbabietola e zafferano con anguilla	26
Calamarata, cipollotto e prezzemolo con cannolicchi e canestrelli	26
Riso amaro: cime di rapa, erba pepe e tamarindo	26
Stringhettoni di semola, fagiano, uvetta e Marsala	26

I SECONDI PIATTI

Merluzzo, broccolo fiolaro e grana padano	32
Cernia, senape e carciofi	30
Fassona brasata, melograno e sedano rapa al rosmarino	30
Piccione, verza e pepe di Sichuan	32

GAUDIO A PRANZO

Il menù, composto da due portate e la nostra pasticceria, viene proposto verbalmente a tutti gli ospiti del tavolo (*escluso sabato e festivi*).
Il costo è di 35 euro a persona, servizio 4 euro (*bevande escluse*)

CONVIVIUM

Alalunga leggermente marinata con bergamotto, capperi e pistacchi
Polpo alla griglia, verdure in carpione ed olandese all'erba salvia
Carciofo arrostito, aglio dolce ed alloro
Gnocchi di pane ed erbe, pestom, zuppa di latte e grana bresciano
Bianco di coniglio, mais e puntarelle alle alici
Bignè croccante al limone, crema alla liquirizia e menta bianca
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.