

BENVENUTI AL GAUDIO

GLI ANTIPASTI

Tonno rosso, ravanello, rabarbaro ed ibiscus	29
Sogliola, nocciole e crescione	30
Asparago bianco, salsa mugnaia e arachidi	24
Fusello marinato, insalate aromatiche e zabaione salato	27
Lingua di Fassona, bagnetto verde e germogli di grano saraceno	26

I PRIMI PIATTI

Spaghetti di semola di grano duro, seppie nostrane, aglio orsino e piselli	26
Cavatelli di semola Senatore Cappelli, alici fresche, finocchietto e beccafico	26
Risotto Carnaroli, erborinato di capra, polline e fiori di zuccina	26
Ravioli di agnello, luppolo e camomilla	26

I SECONDI PIATTI

Pescatrice, vignarola ed erba olivella	32
San Pietro, porri e santoreggia	32
Vitello, carciofi e tartufo nero	30
Faraona cotta al fieno, foie gras e morchelle	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

Insalata di erbe e fiori, emulsione di pomodoro verde, senape e miele
Scampo crudo, aglio nero, olio e peperoncino
Seppia alla griglia, asparagi e liquirizia
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
Gelato Spagnola e sfoglie caramellata
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*)

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.