

# BENVENUTI AL GAUDIO

## GLI ANTIPASTI

Scampo crudo, zenzero e sedano verde	30
Cappesante, zucchine e curcuma	29
Melanzana glassata, ricotta e miele di castagno	25
Battuta di manzo, fichi e nebbiolo	26
Scaloppa di foie gras, carote e cioccolato	27

## I PRIMI PIATTI

Spghettino di grano duro, crema di cozze, burrata e zafferano	26
Calamarata con pesto di fagiolini, pesce spada ed oliva disidratata	26
Riso Rosa Marchetti, acqua di pomodoro giallo, ricotta ed olio di pistacchi	26
Mezze maniche, ragout di coda di manzo e Parmigiano stravecchio	26

## I SECONDI PIATTI

Spatola, limoni e friggitelli	32
Lampuga, caponata e mandorle	32
Aletta di manzo, cipolla giarratana, capperi e pinoli	30
Coniglio, timo e porcini	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

Salmone, bergamotto e bietole  
Lattuga romana, mandorle e foglie aromatiche  
Anguilla marinata e grigliata, ravanelli e finocchio  
Riso Carnaroli, erba salvia, pancia di maiale croccante  
Manzo piemontese, finferli e tartufo nero con salsa verde  
Ricordo di cheese cake  
85 (*bevande escluse*)

## HORTUS CONCLUSUS

Percorso di quattro portate a base di verdure, tuberi e cereali selezionate dalla cucina e la nostra piccola pasticceria  
75 (*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.