

BENVENUTI AL GAUDIO

GLI ANTIPASTI

Mazzancolla cruda, maionese alle rape rosse, pompelmo	30
Calamaro, radicchio, foie gras	30
Topinambur alla cenere, mirtilli rossi e foglie di crisantemo	25
Fegato di vitello, Vichyssoise, aceto di melograno	27
Manzo crudo, carciofo, tartufo nero	28

I PRIMI PIATTI

Bigoli trafiletti al torchio, canocchie, limoni, mandorle	26
Astice Mediterraneo, cavolfiore, castagne, fusilloni di grano duro	26
Ravioli di ricotta, radici liguri, aglio nero	26
Riso Vialone nano, marzemino, porcini e nocciole con fondo di manzo e tartufo nero	26

I SECONDI PIATTI

Anguilla, sedano rapa, bergamotto	32
Dentici, zucca affumicata, cardoncelli	32
Filetto di vacca Galizia, porto, tartufo, porro confit	32
Germano reale, dolceforte, cime di rapa	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

Orata cruda, maionese al melograno, verza fermentata
Sogliola, nero di seppia, paprika
Risotto Carnaroli alla zucca, erborinato di capra, erba salvia
E' tempo di lumache
Uovo in cocotte, patate al formaggio, tartufo
Cialde speziate, gelato Malaga, 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
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*)

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 Mestri Casari del Parmigiano Reggiano e del Grana Padano, prodotti emblematici delle Terre Basse.