

BENVENUTI AL GAUDIO

GLI ANTIPASTI

Ricciola, puntarelle e pistacchi	30
Scampo, cavolfiore ai capperi, datteri	30
Cardo, vaniglia, pistilli di zafferano	26
Terrina di foie gras, brodo di zucca, mandorle	30
Lingua arrostita, cipolla rossa, barbabietola	28

I PRIMI PIATTI

Spaghetti, bagna cauda, scarola	26
Passatelli, seppie, zuppa di cardoncelli	26
Riso Carnaroli, topinambur, arachidi, cardamomo	26
Pacchero di semola, fagiano, uvetta, Marsala	26

I SECONDI PIATTI

Merluzzo, vongole, cime di rapa	33
Cernia, senape e carciofi	32
Manzo piemontese, radicchio di Treviso, salsa bordolese	32
Piccione, cavolo viola, melagrana	33

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, bergamotto, capperi, pistacchi
Polpo alla griglia, verdure in carpione ed olandese all'erba salvia
Carciofo arrostito, aglio dolce, alloro
Risotto Carnaroli, bagoss, miele di castagno
Coniglio, mais, puntarelle alle alici
Bignè croccante al limone, crema alla liquirizia, menta

88 (*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. 83 (*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. 98 (*bevande escluse*)

SATISFACTIO VENATIONIS

Percorso di quattro portate a base di selvaggina cacciata proposto dalla cucina e la nostra piccola pasticceria
90 (*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.