

# BENVENUTI AL GAUDIO

## GLI ANTIPASTI

Tonno rosso, rabarbaro, ravanello	30
Sogliola, crescione, mugnaia allo zafferano	30
Asparago bianco, albicocche, tartufo	30
Quaglia disossata, le sue uova, foie gras, cicoria di campo	30
Animella di vitello, vermut, carote, spezie dolci	30

## I PRIMI PIATTI

Linguine di semola, ostrica grigliata, aglio orsino, pomodoro verde	26
Mezzemaniche di semola, granchio reale, piselli, menta	30
Risotto Carnaroli, latte acido di capra, miele e camomilla	26
Ravioli di faraona, funghi prugnoli, Parmigiano	26

## I SECONDI PIATTI

Triglia, foie gras, asparagi verdi	33
San Pietro, foglie spontanee, cedro	33
Manzo Piemontese, fieno, cipollotto, fondo alle erbe	33
Agnellone, carciofo, tuorlo d'uovo	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

Insalata di erbe e fiori, pomodoro verde, senape, miele  
Scampo crudo, aglio nero, peperoncino  
Seppia nostrana, piselli, zenzero, cardamomo  
Risotto Carnaroli, robiola di capra, camomilla e tartufo con sugo d'arrosto  
Manzo piemontese, lardo, erbe spontanee, asparagi  
Gelato Spagnola, sfoglie caramellata

88 (*bevande escluse*)

## HORTUS CONCLUSUS

Percorso di quattro portate a base di verdure, tuberi e cereali selezionate dalla cucina e la nostra piccola pasticceria  
80 (*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*)

*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.