



Menù Degustazione “Mare” Gennaio ‘23

Stuzzichino

“Mariconda” di polenta, cannellini e pomodorini secchi con farro soffiato

Antipasto

Insalatina di polpo, pomodorini e noci in tartelletta di frolla salata su zuppa di cipolle rosse con olio e.v.o. Laudemio tenute Frescobaldi

Primo piatto

Rettangoli ripieni di pesce spada e lime su crema di carote e “Katsuobushi” (lamelle di tonno essiccato alla giapponese)

Pietanza

Filetto di tonno rosso Sashimi del mar Jonio appena scottato in camicia di polenta con salsa all’amatriciana, polvere di gamberi rossi, olive taggiasche, pane guttiau sardo e spuma di bagna couda

Pre-dessert

Peccato di gola

Bavarese al cioccolato al latte Orizaba con sorbetto al mandarino e babbà al lievito madre con bagna alle fragoline candite e rhum

Buon Appetito

Il Menù viene servito per tutto il tavolo, bambini esclusi, ed è proposto a €60,00 per persona.



Menù Degustazione “Terra” Gennaio ‘23

Stuzzichino

“Mariconda” di polenta, cannellini e pomodorini secchi con farro soffiato

Antipasto

Millefoglie di pasta strudel e cheesecake alla zucca affumicato al legno di melo con mortadella di cinghiale, caviale di aceto balsamico e zuppetta di lenticchie di Castelluccio di Norcia

Primo piatto

Fiocchetti ripieni di coppa di maialino, funghi e ricotta con crema di patate viola, parmigiano 30 mesi e Tartufo nero

Pietanza

Rotolo di petto di faraona e spugnole cotto a bassa temperatura e dorato in crosta di pane con cavolfiori gialli e viola, cardoncelli lucani trifolati, salsa alle more e chips di patate essiccate

Pre-dessert

Peccato di gola

Gelato alla nocciola del Piemonte in sfera di cioccolato bianco con salsa al fondente, gel di uva fragola e Tartufo nero

Buon Appetito

Il Menù viene servito per tutto il tavolo, bambini esclusi, ed è proposto a €55,00 per persona.