

Guida attraverso le esperienze sensoriali
nella dedizione totale per la cucina
con Mente, Corpo e Anima.
È la sintesi di questo luogo.

giugno – settembre 2017

Esperienze

Anima

Tra le dimensioni, l'Anima è quella
che non si può catturare.
È l'essenza della cucina
tradotta in un risultato inedito.

Creazione di otto piatti
Menù degustazione
servito unicamente per tutto il tavolo
Euro 70,00 bevande escluse.

Mescita

percorso degustazione vini
in abbinamento menù Anima
Euro 40,00.

Esperienze

Traditional - Mente

Baccalà mantecato, gratin di patate,
nocciole, pesto di origano e alici

Risotto al prosecco,
timo e ostrica alla plancia

Paccheri alla carbonara di canestrelli,
pesto di ricci di mare e santoreggia

Scamone di agnello in crosta di erbe,
babaganoush, composta di prugne
e cipolle di Tropea

Pesche saturnine,
frutto della passione, liquirizia

Menù degustazione servito
unicamente per tutto il tavolo
Euro 50,00 bevande escluse.

Mescita

percorso degustazione vini
in abbinamento menù Mente.
Euro 35,00.

Eventuali modifiche al menù
potrebbero comportare una variazione di prezzo.

Esperienze

Corpo

Progetto Agrirève

In questo periodo dell'anno,
racogliamo il meglio dai nostri orti
a coltivazione naturale
portando la massima espressione
del prodotto nel piatto.

Il ruolo del cuoco inizia
la dove finisce l'opera della natura.

Consiste nel rendere gustoso
ciò che è già di per se bello e compiuto.

Creazione di 4 piatti vegetariani

Menu degustazione da servirsi
unicamente per tutto il tavolo
Euro 30,00 bevande escluse.

Mescita

percorso degustazione vini
in abbinamento menù Corpo
Euro 20,00.

Eventuali modifiche al menù
potrebbero comportare una variazione di prezzo.

La Carta

Entrate

Fondale Marino

29,00

Centrolofo viola,
guazzetto mediterraneo

28,00

Parmigiana di melanzane

20,00

Ostrica del giorno e capesante,
fagiolini, cetriolo, uva spina

31,00

Cuore tonnato

22,00

La Carta

L'italianità

L'italianità

Paccheri alla carbonara di canestrelli,
pesto di ricci di mare
e santoreggia

22,00

Caciucco di scoglio

29,00

Risotto alla buzara di scampi

(minimo per due persone)

23,00

Ravioli di Bufala, zucchine,
basilico e anacardi

19,00

Bigoli al grano tostato, porcini,
burlina, tartare di manzo

24,00

La Carta

Pesce e Carne

Pescato del giorno al forno
e raccolto dell'orto

38,00

Scorfano, arancino al limone,
gelato di corallo

39,00

Faraona alla griglia, patate novelle,
cipolle in salsa barbecue

25,00

Coste di manzo al tandori,
gel di agrumi e amaranto soffiato

27,00

Scamone di agnello in crosta di ceci ed erbe,
peperonata, prezzemolo

29,00

La cucina è la più grande arte
perché comprende anche la scienza.

Ermanno Olmi



CuSvi
SVILUPPO CULINARIO