

Menù degustazione dalla "Terra" -1-

La pappa al pomodoro
con burrata di Andria, capperi fritti e lime

Risotto con crema di piselli dolce
con fiocchi di stracchino, fiori di zucca e gocce olio alla mantecai

Guanciaie di vitello
cotto a lungo a bassa temperatura, crema di topinambur e bouquet di verdure

Tiramisù Vico Mercati
crema aromatizzata al whisky e crumble al cioccolato affumicato

50€ per persona
coperto, acqua, vino della nostra selezione "Vico Mercati"
(una bottiglia ogni 3 persone) e caffè **compresi**

*Si comunica alla spettabile clientela che alcuni prodotti sono trattati con l'abbattimento rapido della temperatura
(ai sensi del Reg.CE n.852/04)*

**Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti
che provocano intolleranze e/o allergie sono disponibili rivolgendosi al personale di Sala**

*L'olio utilizzato è Apulio Cru, della azienda agricola Roberto Cordisco, di San Paolo di Civitate (FG)
premiato con 3 foglie Gambero Rosso 2012*

Menù degustazione dalla "Terra" **-2-**

L'uovo pochet in dolce cottura

con fonduta di stravecchio di Montevicchia e salsa al fondo di vitello

Insoliti gnocchi

di farina di ceci, con animelle croccanti e fonduta di parmigiano reggiano

Filetto di manzo al camino

al profumo di erbe, carote glassate al miele e paglia di patate

Tortino cuore liquido

al cioccolato fondente e salsa all'arancia (15 min. cottura)

55€ per persona

coperto, acqua, vino della nostra selezione "Vico Mercati"
(una bottiglia ogni 3 persone) e caffè **compresi**

*Si comunica alla rispettabile clientela che alcuni prodotti sono trattati con l'abbattimento rapido della temperatura
(ai sensi del Reg. CE n.852/04)*

**Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti
che provocano intolleranze e/o allergie sono disponibili rivolgendosi al personale di Sala**

*L'olio utilizzato è Apulio Cru, della azienda agricola Roberto Cordisco, di San Paolo di Civitate (FG)
premiato con 3 foglie Gambero Rosso 2012*

Menù degustazione dall' "Acqua"

La battuta di gamberi

con tagliolini di seppia, vongola, panna acida e agrumi disidratati

Cappelli del prete

alla rucola, ripieni di scorfano, in salsa di pomodoro e capperi in fiore

Spada d'oriente

marinato alla soya e sakè in crosta di pistacchi e crema di carote allo zenzero

Il biscotto ghiacciato

con morbido alla pesca e amaretto e crema al whisky torbato

55€ per persona

coperto, acqua, vino della nostra selezione "Vico Mercati"
(una bottiglia ogni 3 persone) e caffè **compresi**

*Si comunica alla rispettabile clientela che alcuni prodotti sono trattati con l'abbattimento rapido della temperatura
(ai sensi del Reg. CE n. 852/04)*

***Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti
che provocano intolleranze e/o allergie sono disponibili rivolgendosi al personale di Sala***

*L'olio utilizzato è Apulio Cru, della azienda agricola Roberto Cordisco, di San Paolo di Civitate (FG)
premiato con 3 foglie Gambero Rosso 2012*