

Menù degustazione dalla "Terra" **-1-**

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

Risotto crema di pomodoro
con fiocchi di crescenza e pesto di olive taggiasche

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

Tiramisù Vico Mercati
crema aromatizzata al whisky e 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 croccante

Fonduta di toma piemontese, cubi di patata peruviana e bacon

Gli gnocchi

ragù di lepre e riduzione di barbaresco

Il maialino

Maialino da latte cotto a bassa temperatura con tortino di patate

Crostata

noci e sciroppo d'acero, salsa di frutti rossi al rosmarino

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 dalla "Terra"

-3-

La battuta di vitello

Tartufo nero, uovo marinato al sale e zucchero ai sentori di Porto

Paccheri cacio&pepe

Crema di pecorino e pepe della Val Maggia

Il Controfiletto

Con porcini, patata fondente affumicata e pesto di basilico

Tortino cuore liquido

al cioccolato fondente e salsa all'arancia

55€ 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 dall' "Acqua"

I gamberi (*)

Marinati ai lamponi, insalatina di verdure e crema di avocado

Gli gnocchi

Di bisque, gamberi, filetti di pomodoro e crema di erbe

Spada d'oriente

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

Il sorbetto

di cioccolato fondente, sale Maldon e scorza di arancia candita

60€ 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*