

Menu Dimora Bagatto

Antipasti

- Tagliatelle di calamaro al profumo di menta, gel agli agrumi e misticanza ^{4,}
- Tentacolo di polipo scottato, crema di ceci, scarola e salsa teryaki ^{4,6,11,}
- Cupolina di ricotta infornata, pomodorini secchi e cips di pane cafone ^{7,1,}
- Padellino all'olio evo, salumi, formaggi e zucca marinata ^{1,7,}
- Tartare di fassona, tuorlo croccante, salsa bernese e acciughe ^{3,4,12,7,1}

Primi piatti

- Spaghettone di Gragnano con vongole, cime di rapa e nocciole ^{1,8,14}
- Mischiato napoletano, ragù di totani, patate e salsa al formaggio ^{1,4,7}
- Raviolini variegati a limone, gamberi, seppia e pomodorino giallo ^{1,4,7,2,3}
- Candele ripiene di ricotta di bufala, genovese di manzo e coulis di prezzemolo ^{1,7,12,9}
- Cavatelli ceci, porcini e battuto di lardo al rosmarino ^{1,7,}

Secondi piatti

- Trancio di spigola scottato su dorso, patate schiacciate e verza marinata ai lamponi 4,12,
- Sandwich di triglia farcito con patate olive e pomodori secchi con spinacini al salto 1,4,12,7
- Tonno scottato alla soia, capperi croccanti, maionese di acciughe germogli di scarole e juice di vitello 4,6,3,5,9
- Filetto di vitello al pepe verde, graten di patate 7,
- Filetto di maialino miele, mandorle e cilindro di scarola 8,7,1,3

Dessert

- Bignè craquelin, nocciola e cacao 1,7,8,3
- Cheese cake, lampone, cocco rapè e crumble salato 1,7,8,
- Tiramisù con salsa kahlua 1,7,3,12
- brownies al cioccolato 1,7,3,8
- torta all'ananas flambè 1,7,12,3,

Una portata 20,00

Due portate 35,00

Tre portate 45,00

Frutta 3,00

Dolce 4,00

Menù degustazione “5 sensi”

lasciatevi trasportare da una degustazione di 5 portate a mano libera, un tributo alla tradizione e alle materie prime del nostro mare e della nostra terra

45€