

élevage

MENÙ



2025

élevage

Semplicità e *sapori autentici* RESTANO IL FIL ROUGE DEL NOSTRO MENÙ.
AL CENTRO DELLA NOSTRA PROPOSTA CULINARIA VI È IL *gusto*,
PROTAGONISTA INDISCUSSO INSIEME AL *rispetto per la materia prima* DI QUALITÀ.

ABBIAMO LAVORATO ALLA CREAZIONE DI PIATTI METTENDO
AL PRIMO POSTO *l'autenticità dei sapori*
PER OFFRIRVI, A OGNI BOCCONE, UN'EPLOSIONE DI *emozioni*.

MENÙ



2025

menù degustazione
MEDITERRANEO

BATTUTO DI GAMBERO ROSSO *

Battuto di gambero rosso con agrumi, caviale, gel di finocchio e gazpacho verde (2-12-14)

CEVICHE MEDITERRANEA

Tartare di pescato del giorno, leche de tigre con agrumi campani, gazpacho di pomodorino giallo, gel di cipolla marinata all'aceto di lampone, mini pannocchia di mais e spugna al prezzemolo (1,4)

MESCAFRANCESCA DEL PESCATORE

Pasta igr di Gragnano Gerardo di Nola con polpo, calamari, cozze e lupini mantecata con riccio di mare e schiuma di salmoriglio (1,2,4,12,14)

TRIGLIA IN TEMPURA

Triglia in tempura, il suo fondo, zucchine alla scapece e yogurt di bufala caseificio Costanzo (1-4-7)

TARTE AU CITRON

Tartelletta sable, crema pasticcera al limone, meringa flambata (1-14)

55 €

DRINK PAIRING € 25

MENÙ



2025

menù degustazione
IL GUSTO DELLA TRADIZIONE

VITELLO TONNATO

Vitello cbt, salsa tonnata, cucunci (frutto di capperi), pomodorino datterino rosso
confit, tuorlo d'uovo marinato grattugiato e fondo bruno (4,10,12)

RAVIOLO E RAGÙ

Raviolo di pasta fresca all'uovo fatta in casa ripieno di ragù della tradizione
servito con ricotta di bufala caseificio Costanzo (1-3-7-9)

POLLO

Rollè di pollo alla cacciatora ripieno di verdure, olio alle erbe di Provenza
e millefoglie di patate (1-3)

BABÀ, FRAGOLA & BUFALA

Babà con ricotta di bufala caseificio Costanzo, composta di fragole bio di Parete,
bagna al basilico (1-3-7-8)

45 €

DRINK PAIRING € 20

MENÙ



2025

MENÙ ALLA CARTA

ANTIPASTI

BATTUTO DI GAMBERO ROSSO - € 24 *

Battuto di gambero rosso con agrumi, caviale, gel di finocchio e gazpacho verde (2-12-14)

UOVO E PISELLI - € 12

Uovo croccante dal cuore fondente con crema di piselli, pisellini cento giorni, pancetta croccante e polvere di porro bruciato (1-3)

VITELLO TONNATO - € 14

Vitello cbt, salsa tonnata, cucunci (frutto di capperi), pomodorino datterino rosso confit, tuorlo d'uovo marinato grattugiato e fondo bruno (4,10,12)

CEVICHE MEDITERRANEA - € 14

Tartare di pescato del giorno, leche de tigre con agrumi campani, gazpacho di pomodorino giallo, gel di cipolla rossa marinata all'aceto di lampone, mini pannocchia di mais e spugna al prezzemolo (1,4)

MENÙ



2025

MENÙ ALLA CARTA

PRIMI PIATTI

RAVIOLO E RAGÙ - € 18

Raviolo di pasta fresca all'uovo fatta in casa ripieno di ragù della tradizione
servito con ricotta di bufala caseificio Costanzo (1-3-7-9)

MESCAFRANCESCA DEL PESCATORE - € 20

Pasta igr di Gragnano Gerardo di Nola con polpo, calamari, cozze e lupini
mantecata con riccio di mare e schiuma di salmoriglio (1,2,4,12,14)

RISOTTO SCAMPI E PEPERONE - € 20 *

Riso Acquerello al peperone giallo arrosto, scampi marinati al lime,
salsa di peperone rosso arrosto e stracciata di bufala caseificio Costanzo (2,7)

TAGLIOLINO GAMBERO E LIMONE - € 18 *

Tagliolini di pasta fresca all'uovo in salsa al burro, limone,
gambero rosso e caviale (1,2,3,4,12)

MENÙ



2025

MENÙ ALLA CARTA

SECONDI PIATTI

FILETTO DI MANZO E CARCIOFI - € 24

Filetto di manzo cbt con fondo bruno, carciofo fritto e purè di patate ⁽¹⁾

POLLO - € 18

Rollè di pollo alla cacciatora ripieno di verdure, olio alle erbe di Provenza e millefoglie di patate ⁽¹⁻³⁾

TRIGLIA IN TEMPURA - € 18

Triglia in tempura, il suo fondo, zucchine alla scapece e yogurt di bufala caseificio Costanzo ⁽¹⁻⁴⁻⁷⁾

CALAMARO E CECI - € 18 *

Calamaro del Mediterraneo scottato, ceci in doppia consistenza (croccanti e in crema), maionese al nero di seppia e gel di limone candito ^(1,3,4,10,12)

MENÙ



2025

MENÙ ALLA CARTA

PRE DESSERT

ASSIETTE DE FROMAGES - € 12

Selezione di formaggi francesi accompagnati da miele bio (7)

DESSERT

BABÀ, FRAGOLA & BUFALA - € 8

Babà con ricotta di bufala caseificio Costanzo, composta di fragole bio di Parete, bagna al basilico (1-3-7-8)

TIRAMISÙ - € 8

Spugna al caffè, crema al mascarpone, cacao (1-3-7)

TARTE AU CITRON - € 8

Tartelletta sable, crema pasticcera al limone, meringa flambata (1-14)

CIOCCOLATO E CARAMELLO - € 8

Flan al cioccolato fondente 60% con topping al caramello salato (1-3)

CIOCCOLATO, LAMPONE E COCCO - € 8

Semifreddo al cioccolato fondente 60% con inserto di lampone, mousse al cocco, lampone crispy (3,7)

MENÙ



2025

DISTILLATI DA DESSERT

SELEZIONE

ROYAL TOKAJI - Late Harvest 2018 – Ungheria € 7

ACETAIA GIUSTI - Vermouth rosso – Italia, Emilia Romagna € 8

BERTO - Vermouth rosso superiore – Italia, Piemonte € 7

EMILIO HIDALGO - Sherry Pedro Ximenez – Spagna € 8

MARCO DE BARTOLI - Passito di Pantelleria Bukkuram – Italia, Sicilia € 14



ELENCO ALLERGENI REG. UE 20/1169



1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE

cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1); b) maltodestrine a base di grano (1); c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.



2. CROSTACEI

Crostacei e prodotti a base di crostacei.



3. UOVA

Uova e prodotti a base di uova.



4. PESCE

Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.



5. ARACHIDI

Arachidi e prodotti a base di arachidi.



6. SOIA

Soia e prodotti a base di soia, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato (1); b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.



7. LATTE

Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) lattiolio.



8. FRUTTA A GUSCIO

Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciolo (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.



9. SEDANO

Sedano e prodotti a base di sedano.



10. SENAPE

Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.



11. SEMI DI SESAMO

Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.



12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.



13. LUPINI

Lupini e prodotti a base di lupini.



14. MOLLUSCHI

Molluschi e prodotti a base di molluschi.



élevage