

Menu



New experiences

by

Pollio farm

&

Donna Madonna Services



Benvenuto

Dalla passione di Pietrantonio Pollio e Francesca Madonna, nasce la...

Pollio farm... to table

Presso la storica località Tenuta il Pizzo

Fusione fra tradizione e innovazione

Unione di creatività ed esperienza

Rispetto per l'ambiente e per la materia prima homemade

Attenzione alle esigenze dei palati più raffinati

...Così prendono vita le nostre inconfondibili food, drink and sensorial experiences, con tante sorprendenti ricette in chiave gourmet, presentate dal nostro

Executive Chef Salvatore Amato...

Siamo molto più che un ristorante: Club esclusivo e di tendenza per coloro che credono nell'importanza di unire tradizione, gusto, sostenibilità e innovazione e di condividere i valori della nostra azienda..

Entra nella nostra realtà e fai parte della nostra community per un futuro dove la gastronomia è sinonimo di rispetto per l'ambiente e mezzo per creare un circolo virtuoso che protegga sia il nostro pianeta che il nostro benessere.

Nella nostra azienda, la lotta contro lo spreco alimentare si unisce alla transizione ecologica ed energetica, verso cui siamo proiettati, per un mondo migliore e un futuro sempre più Green.

Ogni piatto, ogni cocktail e ogni prodotto è un'iniziativa in questa direzione, dove l'agricoltura sostenibile, le tecniche di cottura e lavorazione all'avanguardia e la riduzione degli scarti alimentari si intrecciano per creare un'esperienza culinaria e sensoriale eco-friendly e deliziosa.



Menu degustazione

Omakase, letteralmente “mi fido di te”...

La fiducia è un sentimento con cui, in piena sicurezza e tranquillità, si confida nelle capacità altrui affidandosi totalmente, senza remore.

Si tratta della premessa essenziale quando si decide di provare l'esperienza dell'Omakase: un menu degustazione dove tutto è in mano allo chef che, per qualche ora, decide le sorti culinarie dei commensali...

Amuse-bouche

Servite in abbinamento con calice di prosecco

Selezioni di pani

&

Portata di benvenuto

Serviti in abbinamento con cocktail

Primo di mare & Primo di terra

Serviti in abbinamento con calice di vino rosè

Contorno in base al raccolto del giorno

Secondo di mare & Secondo di terra

Serviti in abbinamento con calice di vino a scelta
fra bianco o rosso

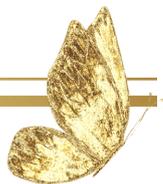
Pre dessert

&

Dolce tentazione

Serviti in abbinamento con selezione di liquori
homemade

€ 120,00
inclusi abbinamenti
beverage



Menu degustazione light

Entrée

Servita in abbinamento con calice di prosecco

Primo di mare & Primo di terra

Secondo di mare & Secondo di terra

Pre dessert

&

Dolce tentazione

Serviti in abbinamento con il nostro Limoncello

€ 60,00
beverage
non incluso



Antipasti di terra



Sensazioni

Carpaccio di manzo affumicato, battuto di melanzane al vapore con pinoli e menta, crema di fois gras, salsa umeboshi e riduzione di aglio nero *1 *6 *11

Si consiglia abbinamento con cocktail "Don Pietro" o "Apnea" o vino rosè Vetere (Aglanico, 12% vol.)

€ 22,00



Soffio di terra

Gâteau soffiato, Rostì di patate con salumi ed erbe aromatiche, Fondutina di provola di Agerola, Crema di patate in sifone e Pane croccante alla sugna con chips di patate *1 *7

Si consiglia abbinamento con cocktail "Melodrama"

€ 14,00





Antipasti di mare



Respiro di mare

Ricciola tostata e affumicata, veli di barbabietola dell'orto, crema di rafano e thé freddo di foglie di shiso

*4 *7

Si consiglia abbinamento con
Champagne Don Perignon (Pinot nero, Chardonnay, 12,50% vol.)
O cocktail "Tenuta il Pizzo"

€ 22,00

Il primo amore...

Bocconcini di polpo fritti su essenza di carote, crema all'aglio e polvere di caffè tostato *1 *4 *7 **

Si consiglia abbinamento con
cocktail "Cocktaillerie da incubo"

€ 18,00



Orto e agrumeto

Fusilletto con crema di zucchine, fonduta di blu di bufala, arancia e zucchine crispy e noci

*1 *7 *13

Si consiglia abbinamento con
vino Montepulciano Poggio della Quercia (Montepulciano, 12,5% vol.)

€ 18,00



Vialone nano, tradizione e...

Risotto di vialone nano ai carciofi con muscolo stufato, sugo d'arrosto al Kumquat, Fondutina di pecorino romano e nocciole tostate *7 *8 *10 *13

Si consiglia abbinamento con
vino Villa Antinori Chianti classico riserva
(San Giovese, Merlot, Syrah, 14% vol.)

€ 22,00





Primi di mare



A star is born...

Linguine alla barbabietola con frutti di mare e
caviale di storione *1 *4 *14

Si consiglia abbinamento con
vino Ischia DOP Cantina di Crateca (Biancolella 12,50% vol.)

€ 22,00



Il mare dentro

Gnocchi di patate con bocconcini di dentice, Fave in crema,
Limone nero, Polvere di bottarga e Lattuga di mare croccante

*1 *3 *4 *7 *8

Si consiglia abbinamento con
vino Verdeca Marfi Varvaglione (Verdeca,
Sauvignon 12% vol.)

€ 22,00





Secondi di terra



Agnello e Ibisco

Controfiletto d'agnello cbt, Riduzione all'ibisco, Millefoglie di patate e finocchio al pepe *1 *7 *8 *9 *10 *11 *13

Si consiglia abbinamento con
vino Barolo DOCG Revello (Nebbiolo, 14,50%)

€ 22,00



Filetto alla carbonara e Tartufo

Filetto di manzo in salsa alla carbonara con Provolone del Monaco DOP, tartufo nero e nocciole tostate *3 *7 *13

Si consiglia abbinamento con
vino Brunello di Montalcino DOCG Caprili (San Giovese, 15%)

€ 26,00





Secondi di mare

Ombrina estiva esotica

Ombrina ripiena con crema di peperoncini verdi, peperone giallo e rosso, colatura di alici, salsa di soia, cocco e la sua fonduta e lemon-glass *4 *6 *7

Si consiglia abbinamento con
vino Marfi Varvaglione (Verdeca Sauvignon, 12%)

€ 22,00

Un classico...

Totano in cbt scottato con salsa chimichurri, con culis ai tre pomodorini (rosso, giallo e verde), pesto di rucola, maionese al lime e bottarga di caviale

*4 *7

Si consiglia abbinamento con
vino Ischia Forastera Doc Casa D'Ambra (Forastera 12,5%)

€ 20,00

Contorni dell'orto a fantasia dello Chef in base alla
disponibilità del raccolto giornaliero € 6,00



Dolci.. tentazioni

€ 10,00 costo comprensivo di pre-dessert e liquore consigliato
(in quantità degustazione)

Tirami-plus

Tiramisù secondo la ricetta originale della nonna *1 *3 *7

Si consiglia abbinamento con
vino Moscato d'Asti Prunotto (Moscato, 12,50%)



Delizia di "Barbi"

Delizia con bagna al liquore di barbabietola homemade, Crema e
polvere alla barbabietola, Bacche di ginepro e Tartufo nero *1 *3 *7

Si consiglia abbinamento con
Liquore homemade "Fragomello"



A voi la scelta...

Cheesecake con crema di formaggio e crumble da comporre secondo la
vostra preferenza con una delle nostre marmellate homemade a scelta
tra: Limone di Sorrento IGP, Arancia, Fichi, Prugne, Castagne, Anguria,
Melone Gialletto, Melone Cantalupo, Fragola, Ciliegia *1 *7

Si consiglia abbinamento con
Liquore homemade "Melograno" o "Cherry"

Il coperto ha un costo di € 3,50 comprensivo di entrèe, drink di
benvenuto e degustazione di panetteria fatta in casa con il nostro
olio extravergine di oliva



Registro allergeni

Numero	Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze	Nome sintetico
*1	Cereali contenenti glutine (cioè GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT o i loro CEPPI IBRIDATI) e prodotti derivati, tranne: - Sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio; - Malto destrine a base di grano; - Sciroppi di glucosio a base di orzo; - Cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.	Glutine
*2	Crostacei e prodotti a base di crostacei	Crostacei
*3	Uova e prodotti a base di uova (sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari)	Uova
*4	Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: -gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; -gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra o nel vino	Pesce
*5	Arachidi e prodotti a base di arachidi	Arachidi
*6	Soia e prodotti a base di soia, tranne: - olio e grasso di soia raffinato; - tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; - oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; - estere di stanolo vegetale prodotto da steroli da olio vegetale a base di soia.	Soia
*7	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: - siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; - latticolo. (sono compresi latte bovino, caprino, ovino, e ogni tipo di prodotto da essi derivato).	Latte
*8	Sedano e prodotti a base di sedano	Sedano
*9	Senape e prodotti a base di senape	Senape
*10	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi in termini di SO ₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti	Anidride solforosa
*11	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	Sesamo
*12	Lupini e prodotti a base di lupini	Lupini
*13	Frutta a guscio vale a dire: - MANDORLE (<i>Amigdalus communis</i> L.), NOCCIOLE (<i>Corylus avellana</i>), NOCI (<i>Juglans regia</i>), NOCI DI ACAGIU' (<i>Anacardium occidentale</i>), NOCI DI PECAN [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch], NOCI DEL BRASILE (<i>Bertholletia excelsa</i>), PISTACCHI (<i>Pistacia vera</i>), NOCI MACADAMIA o NOCI DEL QUEENSLAND (<i>Macadamia ternifoliae</i>) i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso alcol etilico di origine agricola	Frutta a guscio
*14	Molluschi e prodotti a base di molluschi	Molluschi

** prodotto acquistato fresco e abbattuto secondo normativa HACCP