

Percorso Degustazione Riontino

Quadrotto di verdura con crema al formaggio e mandorle

Focaccina barese, degustazione di pane e olio Evo

ANTIPASTO

Tartare di pescato con avocado

Scampi crudi, torcinelli laccati con salsa al vino, Agretto di Monteverdine, salsa di zucca,
salsa ai lamponi e gruè di fava di cacao

Polpetto* alla luciana con olive leccine, capperi e pomodorini

PRIMO

Troccolo di grano arso con scampi, salsa alla curcuma e gel di zafferano

SECONDO

Trancio di coda di rospo con lardo di colonnata, rucola e salsa alla curcuma

DESSERT

Millesfoglie croccante, crema al cioccolato, lampone, crema chantilly e mandorle tostate

€ 75 p.p.

(bevande escluse)

Il menù deve essere scelto da tutti i commensali che compongono il tavolo

(Percorso abbinamento Vino/Drinks 7 calici € 48 p.p.)

Menù alla Carta

Antipasti crudi di mare

Carpaccio di pescato	€ 20
Tartare di pescato con avocado e gel lime	€ 20
Gamberi rosso Sicilia, Scampi crudi, Tagliatelle di seppie crude	€ 30
Degustazione di ostriche [2 pz Kristale, 2 fine de claire e 2 pz Gillardeau]	€ 32

Antipasti cotti di mare

Scampi al carbone 4 pz	€ 20
Mazzancolla affumicata al timo 4 pz	€ 20
Scampi crudi, torcinelli laccati con salsa al vino e Agretto di Monteverdine, salsa di zucca , salsa ai lamponi e gruè di fava di cacao	€ 25
Polpo grigliato, salsa alla curcuma, patate al sale, fagiolini e salsa alle olive nolche	€ 18
Polpetto* alla luciana con olive leccino, capperi e pomodorini	€ 15
Baccalà in crosta su salsa di cozze,erbe di campo e gel di lime	€ 16
Seppia in crosta di pane, passatina di ceci, zucchine, stracciatella,mandorle tostate e gel di lime	€ 15
Telline alla marinara con uovo, tipica ricetta salinara	€ 15

Antipasti di terra

Parmigiana di melanzana, caciocavallo, senapi, mozzarella di bufala e pomodoro giallo	€ 10
Funghi cardoncelli grigliati con erbe mediterranee	€ 10
Sbriciolata di patate caprino con uova poche,funghi cardoncelli e erbe di campo	€ 10
Prosciutto parma 24 mesi al coltello	€ 15

Paste e risotto

Reginette al ragù di polpo e seppia (vecchia ricetta salinara)	€ 15
Spaghettoni quadrati alle cicale e granchio blu	€ 18
Trocchi con vongole, zucchine, gamberetti e gel di lime	€ 15
Fusilli in zuppa di cicala con carpaccio di ombrina e bottarga di muggine	€ 20
Risotto alla tarantina con gambero viola, mandorle e lime, gel di zafferano ed erba cipollina	€ 22

Il Pesce

Spigola con fagiolini e mazzancolla su salsa di piselli	€ 20
Dentice in crosta di sfoglia, funghi cardoncelli, pancetta tesa, demi-glace ai frutti rossi	€ 20
Filetto di rombo con patate alla brace, zucchine fritte e salsa di piselli	€ 20
Frittura di seppie, calamari	€ 25
Frittura di paranza* con merluzzo, triglie, alici e calamari	€ 25
Trancio di coda di rospo con lardo di colonnata e rucola e salsa alla curcuma	€ 20
Pescato del giorno in vetrina servito con le ricette classiche (griglia, Sale e al forno)	
	€ 7 l'etto

La Carne

Guancia di vitellino al nero con verdure dell'orto	€ 20
Filetto di bovino adulto grigliato e aromatizzato con salvia e rosmarino e verdure dell'orto	€ 25
Costata alla Fiorentina Piemontese 600/700 gr	€ 30
Verdure di campo senapi, cicoria e finocchietto	€ 10

Dolci e frutta

Cassata del Canneto con ricotta di bufala e pasta di mandorle	€ 8
Millefoglie di sfoglia croccante, crema al cioccolato, lampone, crema chantilly e mandorle tostate	€ 8
Cheesecake ai fichi e mandorle	€ 8
Tiramisù	€ 8
Mousse ai 3 cioccolati	€ 8
Gelati di nostra produzione limone, mela verde e croccantino al rum	€ 8
Composè di frutta di stagione	€ 8
Tagliere di formaggi della fattoria	€ 15

Coperto € 2

Caffè e piccola pasticceria € 3