

il luogo di Aimo
e Nadia



ANTIPASTI

Asparagi viola di Albenga con crema di rafano, pistacchi e taleggio della Valsassina	€	38,00
Gambero 'viola' di Sanremo con purea di fave e salsa del suo corallo	€	65,00
Totanacette di Monopoli alla plancia, patate di montagna e piselli novelli, emulsione all'olio extra vergine d'oliva Coratina	€	40,00
Pâté di fegatini di anatra al profumo di tarfuto bianco, misticanza di campo, carciofi alla brace e pane brioche	€	40,00

PRIMI PIATTI

Ravioli di semola Senatore Cappelli ripieni di stoccafisso, olive Nolche e melanzane viola al forno, al profumo di maggiorana fresca	€	42,00
Risotto Carnaroli Gran Riserva con fiori di zucca, gamberi 'viola' di Sanremo, burrata e limone della Costiera con pomodoro datterino all'origano di Sicilia	€	96,00
Zuppa etrusca con verdure dell'orto, legumi, farro della Garfagnana, erbe aromatiche e fiori di finocchio selvatico	€	38,00
Maccheroni (Gerardo di Nola) con alici fresche, finocchietto selvatico, bottarga e primizie	€	45,00
Spaghettoni di grano duro (Benedetto Cavalieri) al cipollotto fresco e peperoncino con filo d'olio e basilico ligure	€	42,00

SECONDI PIATTI

Sogliola dell'Adriatico gratinata, cicale di mare e carciofi sardi in salsa di zafferano e scamorza affumicata	€	50,00
San Pietro del Mar Ligure con finocchio brasato, calamaretti, succo di erbe spontanee e frutti di mare	€	50,00
Triglie di scoglio croccanti al sesamo e ragù di verdure di stagione, con prezzemolo e colatura di alici di Cetara	€	48,00
Calamaro del Mare Adriatico cotto su piastra di ghisa al suo nero con insalata di olive Nolca e pompelmo	€	45,00
Il maialetto Cinturello Orvietano morbido e croccante al rosmarino e miele di sulla, in tre cotture	€	48,00
Controfiletto di vitella Fassona di montagna in panure alla camomilla e cipolla di Tropea con carote di Polignano all'aceto di lamponi	€	46,00
<i>Il Piccione (Miroglio):</i> petto con pralinato di porcini essiccati e nocciole ~ coscia farcita con il suo fegatino cotta confit ~ agnoli nel suo ristretto	€	55,00
Agnello del Gargano al forno profumato al caffè e torcinello alla brace di rosmarino con carciofo e caprino	€	48,00

MENU LE DELIZIE DEL LUOGO

Piccoli assaggi: il prologo

Asparagi viola di Albenga con crema di rafano,
pistacchi e taleggio della Valsassina

Totanacette di Monopoli alla plancia, patate di montagna e piselli novelli,
emulsione all'olio extra vergine d'oliva Coratina

Zuppa etrusca con verdure dell'orto, legumi, farro della Garfagnana,
erbe aromatiche e fiori di finocchio selvatico

Triglie di scoglio croccanti al sesamo e ragù di verdure di stagione,
con prezzemolo e colatura di alici di Cetara

Risotto Carnaroli Gran Riserva con fiori di zucca, gamberi 'viola' di Sanremo
burrata e limone della Costiera con pomodoro datterino all'origano di Sicilia

Omaggio a Milano: tortelli farciti di ossobuco di Fassone e midollo
nel suo ristretto allo zafferano sardo e parmigiano Bonati

Agnello del Gargano al forno profumato al caffè
e torcinello alla brace di rosmarino con carciofo e caprino

Il formaggio

Predessert

Dolci ortaggi: fragole, lenticchie di Castelluccio e crema zabaione

€ 170,00

MENU PERCORSO DI PRIMAVERA

Cozza sarda farcita

Cicerchia delle Murge con germogli di senape
oliva Nolca e lampascione

Sogliola dell'Adriatico gratinata, cicale di mare e carciofi sardi
in salsa di zafferano e scamorza affumicata

Gnocchi di taralli con ragù di agnello del Gargano,
panna all'aceto e profumo di rosmarino

Controfiletto di vitella Fassona di montagna in panure alla camomilla
e cipolla di Tropea, con carote di Polignano all'aceto di lamponi

Predessert

Come un'omelette : cioccolato, banana, mango
e salsa di arance di Sicilia

€ 120,00

MENU TERRITORI

Prodotti eccellenti, produttori appassionati, biodiversità, ecosistemi,
storia della gastronomia italiana, patrimonio culturale materiale e immateriale

Questi gli ingredienti del MENU DEI TERRITORI

10 portate che raccontano il lavoro a più mani tra i nostri fornitori,

i cibi che giungono a noi, talvolta in quantità esigue,

e i nostri cuochi che giornalmente trovano nuove forme

a questa straordinaria ricchezza e varietà.

€ 200,00

MENU DI VINO

ATTRAVERSANDO L'ITALIA

Etna bianco Arcuria 2016 Graci
Furore Fiorduva 2017 Marisa Cuomo
Collio Studio di Bianco 2017 Borgo del Tiglio
Barolo Cerretta 2008 Elio Altare
Solare 1999 Capannelle
Vino Santo 2004 Francesco Poli
Donà Noir 2012 Hartmann Donà

€ 150,00

DOLCI

Soufflè alla liquirizia pura Amarelli € 26,00
con gelato di ricotta di bufala e caramello

Come un'omelette: cioccolato, banana, mango € 27,00
e salsa di arance di Sicilia

Tirami-sud: crema allo yogurt e mascarpone, biscotto al caffè € 24,00
ricotta al bergamotto e capperi di Pantelleria canditi al miele

Dolci ortaggi: fragole, lenticchie di Castelluccio € 26,00
e crema zabaione

Me-la mangio edizione 2018: biscotto di mandorle di Toritto, € 26,00
mele Renetta, gelato di nocciole Tonda Gentile e sale di Mothia

Granite di frutta fresca e di mandorle € 19,00
con biscotto di grano saraceno