

C U C I N A



D E L S U D

IL GIARDINO DEGLI INFINITI TRAMONTI E
DEI LIMONI DORATI.

ANTIPASTI

GAMBERONE COTTO A BASSA TEMPERATURA, MELONE
COMPRESSATO, GEL AGLI AGRUMI, POLVERE DI PROSCIUTTO
CRUDO E MAIONESE TARTUFATA



TONNO ROSSO MARINATO ALLE ERBE AROMATICHE
SU BATTUTA DI AVOCADO, CHIPS DI PATATA
VIOLA, SESAMO BIANCO TOSTATO E LIMONE CANDITO



SASHIMI DI DENTICE CON CREMOSO AL GORGONZOLA, RAPA
ROSSA IN CARPIONE, PUREA DI FAVA E OLIO AL PREZZEMOLO



CONIGLIO MORBIDO COTTO A BASSA TEMPERATURA,
SALSA VERDE DI BIETOLINA, SPUMA DI PATATE,
INSALATA DI SPINACI E IL SUO JUS



CRUDO DI PARMA, BURRATA E GNOCCO FRITTO
ACCOMPAGNATO CON RUCOLA E POMODORINI CILIEGINI



INSALATA PANZANELLA DI POMODORI,
CETRIOLI FRESCHI, CIPOLLA ROSSA, PANE
CROCCANTE E CONDIMENTO AL BASILICO



C U C I N A
D E L S U D

ZUPPE

ZUPPA ROSSA AI FRUTTI DI MARE CON CALAMARI,
GAMBERI, COZZE, VONGOLE E PANE ALL'AGLIO



CAPELANTE SCOTTATE CON
CREMA DI ZUCCHINE E TARTUFO NERO



PRIMI

TAGLIOLINI SU BATTUTA DI SCAMPO,
LIME, CAVIALE E ALGA SPIRULINA



PACCHERO CON RAGU DI MOSCARDINI, POLVERE
DI OLIVE NERE E OLIO AL PREZZEMOLO



TROFIE AL PESTO DI BASILICO, CON
TARTARE DI MELANZANE E POMODORO



RAVIOLI AL RAGÙ DOMENICALE, FAVE,
POMODORI SECCHI E CREMA DI GRANA PADANO



SPAGHETTONE GENTILE CON GAMBERI,
CALAMARI E IL SUO SUGO DI MARE



RISOTTO CARNAROLI CON FUNGHI PORCINI
E FONTINA D.O.P., CON BURRO E PARMIGIANO



SECONDI

FILETTO MIGNON ALLA GRIGLIA
CON PATATE TORNITE, CIPOLLA BRUCIATA,
SALSA BERNESE E SPINACINO



BRANZINO PESCATO ALL'AMO, CAVOLFIORE
IN SALAMOIA E CREMA DI BROCCOLI



SCALOPPA DI PESCATO DEL GIORNO, GIARDINIERA
DI STAGIONE SU GAZPACHO LEGGERO



TRIGLIA DI SCOGLIO FARCITA DI MANTECATO
DI BACCALÀ E SALSA LIVORESE



COSTOLETTE DI AGNELLO CON TATAKI
DI MELANZANE, SALSA DI SOIA ALLO
ZENZERO E CREMA DI MELANZANE



PARMIGIANA DI MELANZANE



C U C I N A
D E L S U D

DOLCI

TORTA DI MANDORLE



LIMONE CON SORBETTO ALL'ANANAS E BASILICO



CIOCCOLATO PIÙ CIOCCOLATO



FRESCO GIARDINO



In caso di allergie non esitate a informare il personale del ristorante che vi aiuterà nella scelta

ALLERGENI



VEGANO



SEMI DI SESAMO



VEGETARIANO



LUPINI



SENZA GLUTINE



SEDANO



ALCOL



MOLLUSCHI



UOVA



ARACHIDI



PESCE



SENAPE



MAIALE



LATTICINI



FRUTTI DI MARE



PICCANTE



FRUTTA SECCA O SEMI



ANIDRIDE SOLFOROSA
E SOLFITI



SOIA

C U C I N A
D E L S U D