



VIVANDE

# A P E R I T I V O

---

## SELEZIONE PASHÀ

### CALICE DI

Rosato Pugliese

Metodo Classico Brut

Champagne Pashà selection

Krug Grande Cuvée

La Grande Dame '06

La Grande Dame Rosè '06



MENÙ DEGUSTAZIONE

---

## MAMMA MARIA

---

Fave e foglie

Merluzzo e zucca

Orecchiette al “ragù crudo”

Agnello e carciofi al verde

Predessert

Torta di ricotta

Piccola pasticceria

*Percorso di vini al calice in abbinamento*

MENÙ SERVITO UGUALE PER TUTTI I COMMENSALI DEL TAVOLO

---

*P*

MENÙ DEGUSTAZIONE

## COLORI E SAPORI DI STAGIONE

Sivoni e mandorle

Insalata di seppia

Gamberi bianchi in zuppa di zucca

Baccalà e funghi

Risotto al caviale

Bottoni di verza

Capriolo, cavolo rosso e aglio nero

Predessert

Una sera al cinema

Piccola pasticceria

*Percorso di vini al calice in abbinamento*

MENÙ SERVITO UGUALE PER TUTTI I COMMENSALI DEL TAVOLO

MENÙ DEGUSTAZIONE

## CARTA BIANCA

Un percorso di 10 portate selezionate dal nostro chef

*Percorso di vini al calice in abbinamento*

MENÙ SERVITO UGUALE PER TUTTI I COMMENSALI DEL TAVOLO

*P*

---

## PIATTI D'INGRESSO

Ceci, lattuga e ricci

Uovo, canestrato, carciofi e lampascioni

Gamberi, rape e acciughe

Battuto di asino, puntarelle e bernese

Ventresca di tonno, sponzale e teriyaki

---

## PASTE E RISO

Bottoni di cipolla bruciata e caviale

Spaghettoni, rape, ricci e pecorino

Gnocchi al caprino

Orecchiette al "ragù crudo"

Risotto alla pescatora

---

## PESCI

Spigola, prezzemolo e olive

Baccalà e zucca

---

## CARNI

Agnello e carciofi al verde

Maialino e indivia alla senape

Piccione, patata americana e aglio nero

*P*