



Piccola Degustazione

Il benvenuto dello chef

•

Burrata di Andria con battuto di gamberoni rossi,
crostini di pane di segale e colatura di insalata di pomodorini Piccadilly

•

Linguine Ma'Kaira di Giacomo Santoleri al farro e orzo
con pesto di basilico e capesante scottate

•

Medaglione di pescatrice con crema di rucola e senape di Digione
e spiedino di gamberoni appena scottati

Per dessert

Semifreddo spumoso alla erba limoncina, vaniglia
e cioccolato al Pepe di Cayenna con gelato alla crema

•

Piccola pasticceria

•

Millefoglie di ricotta e peperoni



Menu Degustazione

Il benvenuto dello chef

•

Uovo di Paolo Parisi in confit con insalata di puntarelle,
alici marinate al sale Maldon e zucchero di canna

•

Battuto di vitello piemontese con cipolla rossa marinata al limone
e panna acida alla citronella

•

Zuppa di pasta mista e fagioli di Campagnano con calamaretti spillo,
cozze e peperoncino Motelito

•

Cappelletti con mantecato di pezzogna e prezzemolo,
patate violette e provola affumicata

•

Cosciotto di pollo Ficatum cotto a bassa temperatura,
salsa al latte di capra e rosmarino, patate alla cenere e fagiolini

•

Pescato del giorno in cottura sotto sabbia e acqua termale burrata e asparagi

Per dessert

Gelato alle mandorle, affogato allo Xeres 20 anni,
ricotta infornata al ginepro e crumble

•

Piccola pasticceria



Antipasti

Mare di pesci e crostacei con ostrica virtuale e finger lime

•

Battuto di vitello piemontese con cipolla rossa marinata
e panna acida alla citronella

•

Soufflè di Uovo Paolo Parisi con insalata di puntarelle,
alici marinate al sale Maldon, zucchero di canna e mosto di vino cotto

•

Burrata di Andria con battuto di gamberoni rossi, crostini di pane di segale
e colatura di insalata di pomodorini Piccadilly

•

Scampi al lardo di maialino del Casertano, cecini rosa e limone candito

•

Insalata di seppie crude all'olio e limone con carciofi crudi e cotti



Primi Piatti

Linguine Ma'Kaira di Giacomo Santoleri al farro e orzo
con pesto di basilico e capesante scottate

•

Zuppa di pasta mista e fagioli di Campagnano con calamaretti spillo,
cozze e peperoncino Motelito

•

Cappelletti con mantecato di pezzogna e prezzemolo,
patate violette e provola affumicata

•

Paccheri di Gragnano al ragù di astice e passata di melanzane

•

Risotto Acquerello con piselli, gelatina di pomodori datterini,
fave di cacao tostate e gamberoni



Secondi Piatti carne

Cosciotto di pollo Ficatum cotto a bassa temperatura,
salsa al latte di capra e rosmarino, patate alla cenere e fagiolini

•

Carrè di coniglio agli aromi con scaloppa di fegato grasso e rapetti

•

Bistecca di Fassone Piemontese ai ferri con olio alla cenere di viti
e contorni di stagione

Secondi Piatti pesce

Medaglione di pescatrice con crema di rucola, senape di Digione
e spiedini di gamberoni appena scottati

•

Pescato del giorno in cottura sotto sabbia e acqua termale burrata e asparagi

•

Trancio di pescato del giorno all'amatriciana

Dessert

Fragole infinite, macedonia, gelato, bavarese, gelatina

•

Mousse di cioccolato Amedei all'olio d'oliva con crema di Aglianico
e caffè arabico

•

Semifreddo spumoso all'erba limoncina, vaniglia e cioccolato
al Pepe di Cayenna con gelato alla crema

•

Gelato alle mandorle, affogato allo Xeres 20 anni,
ricotta infornata al ginepro e crumble


Indaco
R I S T O R A N T E