Gusto
VINO E CUCINA

ANTIPASTI

Tagliere del mare

Tartare di ricciola, tartare di gambero, scampo crudo,
gamberone argentino grigliato, polpo alla piastra, il nostro guacamole.
(Il pesce può subire modifiche in base al pescato del giorno).

Tagliere del contadino

Mortadella Bologna IGP, salame toscano e prosciutto di Parma
con selezione di due pecorini, fresco e stagionato,
marmellate di fichi senapata, miele e cipolle caramellate.
(Questo tagliere viene accompagnato dalla "piada romagnola" o dalle gallette di mais)

Filetti di Acciughe del Mar Cantabrico, Squacquerone di Romagna DOP,
Friggitelli di Fiume arrostiti, gallette di mais "La Blave di Mortean"

Lattuga gratinata su crema di avocado al tabasco,
pesche gialle, nocciole e gallette di mais "La Blave di Mortean"

Tartare di tonno al coltello con avocado e julienne di finocchi

PRIMI

Tagliolini al nero di pasta fresca con tartare di scampi e la sua
bisque, crema di zucchine e zucchine

Tortelloni di pasta fresca con ripieno di ricotta e prezzemolo
con gamberoni argentini e la sua bisque e pomodorini

Tonnarelli di pasta fresca con ricciola e guanciale di Amatrice abbrustolito

Cavatelli di pasta fresca con cime di rapa, ricotta salata e peperoncino

Tagliatelle di pasta fresca alla Varhackara (Presidio Slow Food),
Burro della Normandia e Toma friulana

Gusto
VINO E CUCINA

SECONDI

Polpo con bietolina saltata su crema di piselli e stracciatella

Filetto di Ricciola con crema di asparagi e verdure alla griglia

Tartare di filetto di manzo Irlandese tagliata al coltello, servita a “modo nostro”

Filetto di manzo Irlandese con verdure alla griglia

Parmigiana bianca di zucchine, burrata campana e menta

CONTORNI

Verdure miste alla griglia

Pak-Choi

Patate al forno

Misticanza