



“L'ingrediente principale della cucina gourmet è la semplicità”
Gli additivi e l'esasperata manipolazione non fanno parte
della mia visione di cucina.
Valorizzare gli ingredienti così ricercati e desiderati che
compongono questo menù è il *leitmotiv* della mia missione.
Per me la tecnica più efficace è quella che esalta un
prodotto sottraendo il superfluo e non ne contamina il gusto.
Con solide basi classiche, il continuo studio di presente e
passato, moderno e innovazione si fondono per dar vita alla
genuina essenza della mia “cucina rurale”

Davide Pezzuto

PRIMO LUSTRO

Attente distrazioni

Un mare di yogurt, gamberi bianchi e caviale

Cannolo di ricciola, carote allo zenzero

Tonno alla soia, maionese al wasabi, cipollotto al coppo

Seppie sporche, sorbetto al pomodoro secco

Polpo, vinaigrette al pomodoro e cipolla

Granetti, estrazione di canocchie, burrata e *cascigni*

Ravioli di brodetto al nero, mollicata

Triglia impanata, stracciata d'Agnone, salsa all'arancia

Coda di rospo arrosto, erbe di campo

Terra dei calanchi

EVO19

Attente Distrazioni

Pressione di mare in servizio caviale

Estratto di torpedine

Insalata di mare

Spaghetto tostato

Animelle d'agnello, rosmarino

Vacca rossa pezzata

Fagotto liquido al cacio marcatto

Croccante al cointreau

I PIATTI

Calamaretti, riso selvaggio e lampone

Trippa alla teramana, gamberi rossi

Il nostro uovo biologico “in purgatorio”

Culaccia di vitellone bianco, granturco

Chitarrina ai ricci di mare, tartufo nero

Risotto al mandarino

Tortelli di papera e tuberi

Fagotto liquido al cacio marcello

Rombo chiodato arrosto in lionese, kumquat

Baccalà fumè, cavolfiore, aglio nero

Castrato alla liquirizia, mele e rape

Piccione allo spiedo