



“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

Totani croccanti

Ombrina, erbe di campo

Terra dei calanchi

## EVO19

Attente Distrazioni

Pressione di mare in servizio caviale

Estratto di torpedine

Cocco, granturco

Tolle d'aglio e cipolle

Animelle d'agnello, pino silvestre

Diaframma di vitello

Fagotto liquido al cacio marcatto

Bianco lampone, nepitella

## I PIATTI

Calamaretti, sbriciolata di frise, amarene

Trippa alla teramana, gamberi rossi

Il nostro uovo biologico “in purgatorio”

Polpo “vulcanico”

Spaghetto ai ricci di mare, rosmarino, pompelmo rosa

Riso all’acqua di pomodoro, scampi, rucola

Tortelli di papera e tuberi

Fagotto liquido al cacio marcetto

Ombrina, erbe di campo

Baccalà fumè, aglio nero

Castrato alla liquirizia, mele e rape

Piccione , fichi, salsa alle more