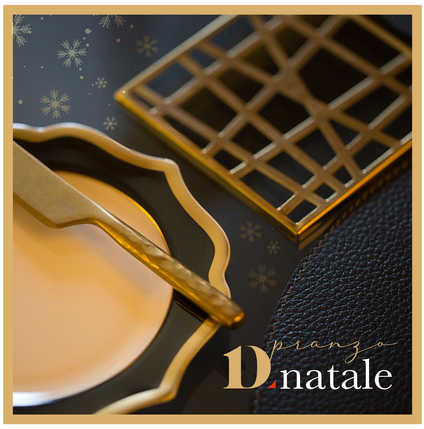
Done
RISTORANTE DIFFUSO



Pranzo di Natale

25.12.2023

Menu

by Davide Pezzuto

BENVENUTO DELLO CHEF

Attente Distrazioni: Sud, Centro, Nord

SUD | Pomodori gialli da "pennula"

CENTRO | Tartufo nero

NORD | Zucca mantovana

UNUS

Cannolo di ricciola al tartufo nero
Cialda di riso, tartare di ricciola, erbe di campo, pastinaca e tartufo nero

Dalla collina all'orizzonte
Mazzancolle scottate, topinambur, cardoncelli, schiuma di latte di capra alla nocciola

Messaggio dal mare
Seppia tagliata finemente, marinata al lime, chips di miglio nero soffiato, gel di acqua di cipolla rossa acidificata

Ghiaia di mare
Gnocchi di pane, caciaroli, cozze selvagge, vongole, alghe, erbette e limone

Cultivo una rosa blanca
Sedano rapa fermentato e in purea, crema di noci tostate, balsamico di Poggio Rattieri

Pastore 2.0... a Gregorio Rotolo
Fagottelli dal ripieno liquido al formaggio Gregoriano, erbe di campo, jus di pecora, tartufo bianco

Indivia
Indivia belga laccata con succo d'arancia rossa e Gran Marnier

Macerie
Baccalà scomposto, cavolfiore e gel al ponzu

L'uovo "Fabergé"
Uovo pochè, granetti teramani alle rape rosse, crema di parmigiano e tartufo bianco

Filetto di vitello, omaggio a Marco Pierre White
Filetto di vitello, crema al prezzemolo, carote croccanti, salsa al mosto cotto

TUBER MAGNATUM

Piccolo menu a base di tartufo bianco

Cannolo di ricciola e tartufo bianco

Uovo Pochè al tartufo bianco

Tagliolini al butirro, parmigiano e tartufo bianco

La pastina, l'uovo e il tartufo bianco

Spigola, bieta e tartufo bianco

Vitello cotto a bassa temperatura e tartufo bianco

DULCIS IN FUNDO

Pre dessert | Omaggio agli agrumi
Sorbetto all'arancia candita e varie consistenze di agrumi

Dessert | 1522
Mousse al latte di mandorla, bisquit, cioccolato rosa e melograno

Piccola pasticceria di fine pasto

Unus

11 portate | 150 €
9 portate | 125 €
7 portate | 98 €
1 portata | 25 €

Tuber Magnatum - Tartufo Bianco

7 portate | 210 €
5 portate | 175 €
1 portata | 40 €