

Menù Degustazione
Tasting Menu
Menu dégustation
€ 75,00

Polpo arrostito su crema di fagioli di Controne ed erba cipollina,
crostini di pane e pepe verde
Grilled octopus over "Controne" beans cream and chives, croutons and green pepper
Poulpe rôti sur crème de haricots de Controne et ciboulette, avec croûtons et poivre vert



Risotto alle vongole veraci e crudo di gamberi rossi
Risotto with clams and raw red shrimps
Risotto aux palourdes et crevettes crues



Gnocchi fatti in casa con broccoli e salsicce
Dumpling with broccoli and sausage
Gnocchi faits maison avec brocolis et saucisses



Baccalà brasato con crema di ceci al rosmarino
Braised cod-fish with chickpea cream and rosemary
Morue braisée accompagnée d'une crème aux pois chiches et romarin



Braciola di coniglio porchettata e riduzione al Falerno del Massico bianco
Rabbit chop with bacon and Falerno del Massico white wine sauce
Lapin farci à la viande de porc, accompagné d'une sauce au vin "Falerno del Massico Bianco"



Tartelletta calda di mele annurche e cannella
Hot tartellette with "Annurche" apples and cinnamon
Tartelette gaufree aux pommes Annurche et à la cannelle

Il menù degustazione viene realizzato per un minimo di 2 persone
Tasting Menu is intended for a minimum of 2 people
Le Menu dégustation est servi pour un minimum de 2 personnes

... Il Vegetariano nobile

... *Vegetarian choice...*

... *Menu végétarien...*

€ 45,00

Millefoglie di patate al latte di bufala su trifola di funghi porcini

Millefeuille of potatoes with buffalo milk and Porcini mushrooms

Millefeuille de pommes de terre avec du lait de buffle sur lit de cèpes



Gnocchi fatti in casa con broccoli e pinoli

Dumpling with broccoli and pine nuts

Gnocchi faits maison avec brocolis et pignons de pin



Cannolo di pasta fillo con scarole, salsa di caciocavallo e noci

Cannoli with phyllo dough, endive and Caciocavallo cheese sauce and walnuts

Cannolo de pâte filée avec endives accompagné d'une sauce au fromage et aux noix



Crema brucita al limoncello

Limoncello creme brulèe

Crème brûlée au Limoncello

“La Tradizione”

QUATTRO PIATTI

DELLO CHEF

BACIOT

A MANO LIBERA

Il menù degustazione è servito

Per tutti gli ospiti del tavolo

€ 35,00 per persona

...To start...

Millefoglie di patate al latte di bufala su trifola di funghi porcini

Millefeuille of potatoes with buffalo milk and Porcini mushrooms

Millefeuille de pommes de terre avec du lait de buffle sur lit de cèpes

€ 16,00

**Polpo arrostito su crema di fagioli di Controne ed erba cipollina,
crostini di pane e pepe verde**

Grilled octopus over “Controne” beans cream and chives, croutons and green pepper

Poulpe rôti sur crème de haricots de Controne et ciboulette, avec croûtons et poivre vert

€ 20,00

**Cannolo di pasta fillo con scarole alla colatura di alici, salsa di
caciocavallo e noci**

Cannoli with phyllo dough, endive with anchovy and Caciocavallo cheese sauce and walnuts

Cannolo de pâte filée avec endives au coulis d’anchois, accompagné d’une sauce au fromage et aux noix

€ 14,00

**Tagliata di mozzarella di Paestum, fonduta di pomodorino del piennolo,
origano e basilico**

Mozzarella cheese, “Piennolo” tomatoes sauce, organ and basil

Tranches de mozzarella de Paestum, fondue de tomates de Piennolo, avec origan et basilic

€ 14,00

Fettuccine di calamari in crema di cipollotti

Squid with onions cream

Fettuccine aux calamars accompagnées d’une crème aux oignons de printemps

€ 18,00

...ARRIVANO I PRIMI...
...THE FIRST COURSES IN...
... EN AVANT LES PREMIERS

Risotto alle vongole veraci e crudo di gamberi rossi

Risotto with clams and raw red shrimps

Risotto aux palourdes et crevettes crues

€ 20,00

Troccoli di pasta fresca alla genovese

Home-made pasta with onions

Troccoli, pâtes fraîches à la Genovese

€ 16,00

Gnocchi fatti in casa con broccoli e salsicce

Dumpling with broccoli and sausage

Gnocchi faits maison avec brocolis et saucisses

€ 18,00

Linguine all'astice e pomodorini canditi

Flat spaghetti with lobster and candied tomatoes

Linguine au homard et tomates confites

€ 22,00

Minestra di pasta e patate

Pasta and potatoes soup

Minestrone de pâtes et de pommes de terre

€ 16,00

...FUORI I PRIMI AVANTI I SECONDI...

...OUT THE FIRST COURSES, FORWARD THE SECONDS...

... PASSONS AUX DEUXIÈMES PLATS...

Pesce/fish/poissons

Baccalà brasato con crema di ceci al rosmarino

Braised cod-fish with chickpea cream and rosemary

Morue braisée accompagnée d'une crème aux pois chiches et romarin

€ 24,00

Dentice al forno con carciofi stufati, olive e fior di capperi

Baked red snapper with stewed artichoke, olives and cappers

Vivaneau rouge au four avec artichauts, olives et câpres

€ 28,00

Orata di mare al vostro gusto

Sea bream to your taste

Daurade à votre goût

€ 26,00

...FUORI I PRIMI AVANTI I SECONDI...

...OUT THE FIRST COURSES, FORWARD THE SECONDS...

... PASSONS AUX DEUXIÈMES PLATS...

Carne/meat/viande

Scrigno di vitellino dorato con friarielli e provolone del monaco

Veal casket with local broccolis and "Provolone del Monaco cheese"

Poitrine de veau dorée avec brocolis et fromage de provolone del Monaco

€ 23,00

Filetto di manzo alle erbe con polpette di cavolo e tartufo

Beef fillet with herbs and cabbage meatballs and truffles

Filet de bœuf aux herbes avec boulettes de choux et truffe

€ 25,00

Petto d'anatra laccato all'arancio

Duck breast with orange lacquered

Magret de canard laqué à l'orange

€ 23,00

Braciola di coniglio porchettata e riduzione al Falerno del Massico bianco

Rabbit chop with bacon and Falerno del Massico white wine sauce

Lapin farci à la viande de porc, accompagné d'une sauce au vin "Falerno del Massico Bianco"

€ 21,00

...NELL'ATTESA FINALE...

...WHILE WAITING FOR DESSERT...

...DANS L'ATTENTE DU DESSERT...

Degustazione di formaggi

Sampling of various type of cheese, Dégustation de fromage,

Tuma persa

Latte di vacca, formaggio di pasta dura a stagionatura breve
dell'entroterra siciliano

Hard cheese from cow milk

*Lait de vache, fromage à pâte dure de maturation courte arrière-pays
sicilien*

Gorgonzola al cucchiaio

Latte vaccino, formaggio erborinato piemontese

Bluecheese from Piemonte region

Lait de fromage, bleu de vache du Piémont

Pecorino bagnolese

Latte di pecora, formaggio campano di pasta molle semistagionato

Soft cheese from sheep milk, from the Campania region

Fromage de lait de brebis de la Campanie de moyenne maturation

Ubriasco al Prosecco

Latte vaccino, formaggio a pasta semidura, stagionatura breve

Medium-hard cheese from cow milk, aged for at least four months

*Lait de vache, fromage à pâte mi-dure, maturation minimum de
quatre mois*

...GLI ULTIMI SARANNO I...PIÙ GOLOSI
...SWEET TOOTH INDULGENCE...
...POUR LES GOURMANDS...

Crema brucita al limoncello

Limoncello creme brûlée

Crème brûlée au Limoncello

€ 13,00

Cannolo di cialda con ricotta e pera e salsa al cioccolato amaro

Cannoli with ricotta cheese, pear and chocolate sauce

Cannolo gaufré au fromage de ricotta et poire, avec coulis au chocolat amer

€ 13,00

Tartelletta calda di mele annurche e cannella

Hot tartellette with "Annurche" apples and cinnamon

Tartelette gaufrée aux pommes Annurche et à la cannelle

€ 13,00

Pastiera di grano e salsa al mandarino

Neapolitan Pastiera cake with mandarin sauce

Pastiera gâteau napolitain à la graine de blé, avec coulis à la mandarine

€ 13,00



**A seguito dell'entrata in vigore del Regolamento (UE) 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, si rende noto alla Spettabile Clientela che i nostri preparati potrebbero contenere tracce di allergeni.*

Si prega di dichiarare eventuali allergie e/o intolleranze alimentari.

**Please declare any food intolerance or allergies to our staff common to the rules from the (UE) community 1169/2011.*

**S'il vous plaît déclarer tout allergies ou d'intolérance alimentaire à notre personnel commun aux règles de la (UE) 1169/2011 communauté.*