

i nostri menù degustazione:

di mare e di terra

la piccola entrata di benvenuto

le frittatine di bianchetti del nostro Golfo

*il flan di formaggio Montébore (presidio Slow Food) con
l'uovo "colante" cotto a bassa temperatura*

i paccheri fatti in casa con i gamberi, i totanetti ed il pesto leggero

*il "doppio raviolo" di ricotta ed erbe in sfoglia di farina di castagne
con il pesto di noci*

*i calamaretti gratinati al forno, la cipolla di Tropea in agrodolce,
il gelato all'aceto balsamico*

torta di riso.....finita!!!:

*il gelato di crema di riso su fondo croccante di riso soffiato al cioccolato
in salsa alla vaniglia*

***il menù viene offerto a 43 € escluse le bevande e si intende
uguale per tutti i componenti il tavolo***

in viaggio con la chef

la carrellata di otto diverse portate

*per esplorare la cucina di Serenella, in un "viaggio" a cavallo
tra tradizione ed innovazione*

***il menù viene offerto a 53 € escluse le bevande e si intende
uguale per tutti i componenti il tavolo***

la cucina salata

le entrate

*i gamberi al vapore su “condigiun” tiepido di verdure invernali,
olive taggiasche e bottarga di tonno 16 €*

le frittatine di bianchetti del nostro Golfo 15 €

i bianchetti in cartoccio di carta Fata su letto di carciofi spadellati 15 €

*le capesante arrostate, lo spiedo di lemongrass, il fondente morbido di patate all’olio
extravergine di oliva: il tutto in” nuvola” di fumo di faggio 14 €*

il polpo croccante su passatina di ceci e cicerchie 13 €

*la trilogia di pesce crudo ai sapori del Mediterraneo 16 €
in base alla disponibilità del mercato*

la declinazione di Castelmagno: il flan, la sua fonduta, il suo gelato 14 €

il misto di salumi e formaggio di Visso 12 €

*il Vissatello, il lonzino ed il salame della macelleria Pettacci di Visso (MC); il pecorino al latte crudo di
pecora sopravissana da allevamento biologico affinato da Pettacci.*

le paste, la zuppa

le casarecce di farina integrale con il ragù di stoccafisso e carciofi 13 €

i paccheri fatti in casa con il gamberi, i totanetti ed il pesto leggero 16 €

la zuppetta di porri e patate con le lattughe ripiene di gallinella di mare 14 €

i fagottini di brasato di manzo con burro fuso, nocciole e scaglie di Parmigiano 13 €

*il “doppio raviolo” di ricotta ed erbe in sfoglia di farina di castagne
con il pesto di noci 13 €*

il mare e la terra

il trancio di pesce San Pietro arrostito su crema di mais “ottofile” con le vongole 20 €

il baccalà cucinato al vapore con i ceci e le bietoline in zimino 18 €

*i calamari gratinati al forno, il gelato all’aceto balsamico,
la cipolla rossa di Tropea in agrodolce 18 €*

i gamberi avvolti in lardo di Colonnata su farro della Garfagnana 25 €

l’ossobuco di vitello con il puré di patate 18 €

*l’hamburger di sottofiletto di manzo rosolato in forno, le chips di verdure fritte,
l’insalatina di stagione, il gelato di senape 18 €*

*la tartare di sottofiletto di manzo crudo, la fonduta di Castelmagno, l’uovo “colante”
cotto a bassa temperatura 18 €*

*Il nostro pane a lievitazione naturale, la nostra focaccia,
i nostri grissini alla birra Duvel*

coperto 3 €

tutto il pescato da noi scelto è esclusivamente di mare aperto

ai fornelli: Serenella Medone

ci serviamo di sottovuoto ed abbattitore rapido di temperatura per la conservazione di alcuni alimenti

la cucina dolce

*grano saraceno, cioccolato e birra scura:
il tortino tiepido di grano saraceno e cioccolato, il cremoso di cioccolato fondente,
il sorbetto di birra scura Maredsous 8° 9 €*

*crema, mela e zabaione:
la crostatina di crema pasticceria e mela renetta gratinata con
la salsa di zabaione caldo 9 €*

*PI(G)NOLO!:
il semifreddo di pinolo, il tortino tiepido con gianduia e pinoli,
la salsa di cioccolato fondente 9 €*

*al contadino non far sapere...:
il gelato al gorgonzola, le pere caramellate, il pan brioche tostato 9 €*

i nostri cantucci con il calice di Moscato del Molise Majo Norante 7 €

*le barrette di nocciolato fatto in casa con il calice di Recioto
della Valpolicella Righetti 7 €*

il sorbetto di agrumi misti con il croccantino 7 €

www.alsolitoposto.net
info@alsolitoposto.net