

KAVALLOTTA | PLAYGROUND & CUISINE
FINE ART LOCATION & RESTAURANT

I MENU DEGUSTAZIONE

MENU DEL TERRITORIO

Tra cultura e tradizione

MENÙ DEL TERRITORIO A BASE TERRA

PROPOSTO DALLO CHEF

MENU DEGUSTAZIONE SEI PORTATE

Cris di antipasti

Palloncino ... d'la duja

Magatello in salsa tonnata, crumble di nocciole e bagnetto verde

Battuta di Fassona, riduzione di birra ambrata, castelmagno e
cipolla in chutney

Bis di primi

Tagliatelle al ragoût di coniglio alla genovese
e fonduta di provola silana

Raviolo ripieno di cotechino artigianale del territorio, crema di
patata al Piemontino, bagnetto verde e jus de viande

Seconda portata

Pancia di maialino, sedano rapa, albicocche in chutney e demi
glacé al Giffard Abricot du Roussillon

CINQUANTA
coperto incluso

MENU MARE NOSTRUM

Cra scegli e fondali

MENÙ DI MARE

PROPOSTO DALLO CHEF

MENU DEGUSTAZIONE SEI PORTATE

Cris di antipasti

Tentacolo di polpo arrostito, maionese al prezzemolo,
ceci in due consistenze e sentor di paprica

Tonno rosso marinato alla soia e ginger, crème fraîch al lime
e maionese alla barbabietola

Trancio di salmone norvegese marinato e affumicato, chutney di
zucca, cavolo romano in carpione e prezzemolo in tre consistenze

Bis di primi

Linguina fatte in casa ai crostacei

Raviolo aperto, nero di seppia, seppie e gamberi
su guazzetto di bisque ed olio al timo limonato

Seconda portata

Mosaico di ombrina alla barbabietola su pesto d'aglio orsino

SESSANTA

coperto incluso

” Cucina non è mangiare.

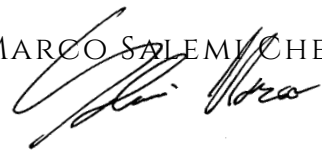
È molto, molto di più.

Cucina è poesia.

Heinz Beck

Grazie

MARCO SALEMI CHEF



KAVALLOTTA | PLAYGROUND & CUISINE
FINE ART LOCATION & RESTAURANT