

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

Crìs di antipasti

Palloncino ... d'la duja

Vitellone cotto a bassa temperatura alla puttanesca

Battuta di Fassona, cipolla caramellata,
robiola di bufala e miele di castagno

Bis di primi

Tagliatelle al ragoût di Fassona

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

Seconda portata

Pancia di maiale, sedano, mela verde e maionese alla nocciola

CINQUANTA

coperto incluso

MENU MARE NOSTRUM

Tra scegli e fondali

MENÙ DI MARE

PROPOSTO DALLO CHEF

MENU DEGUSTAZIONE SEI PORTATE

Cris di antipasti

Tentacolo di polpo scottato, mousse al pecorino,
ceci e fave in due consistenze

Tonno marinato, panna acida al Bergamotto, maionese al
prezzemolo e zuccina in crudité

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

Bis di primi

Linguine fatte in casa ai crostacei

Gnocchi di patate, pesto di pistacchi di Bronte e scampi

Seconda portata

Ombrina alla mugnaia, fiori e spinacino

SESSANTA

coperto incluso

” Cucina non è mangiare.

È molto, molto di più.

Cucina è poesia.

Heinz Beck

Grazie

MARCO SALEMI CHEF

