

KAVALLOTTA | PLAYGROUND & CUISINE
FINE ART LOCATION & RESTAURANT

I MENU DEGUSTAZIONE

MARCO SALEMI CHEF

A stylized, handwritten signature in black ink, likely belonging to Marco Salemi, positioned below the printed name.

DEGUSTAZIONE TERRA

Gra cultura e tradizione

MENÙ DEGUSTAZIONE A BASE TERRA

PROPOSTO DALLO CHEF

MENU DEGUSTAZIONE SEI PORTATE

Quartetto 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

Carne salada con panna acida al limone

Bis di primi

Tagliatelle di farina di castagne al ragù di lepre

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

Seconda portata

Filetto di maialino, speck della Valtellina, albicocche
e gorgonzola piccante Gran Riserva Leonardi

Dessert

Bonèt, zucca, rum e gelato alla crema

CINQUANTACINQUE

coperto incluso

DEGUSTAZIONE MARE

Gra scegli e fondali

MENÙ DEGUSTAZIONE DI MARE

PROPOSTO DALLO CHEF

MENU DEGUSTAZIONE SEI PORTATE

Quartetto 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 crudità

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

Gamberoni in tempura al nero di seppia, maionese agli agrumi
e crudità di zucchine marinate

Bis di primi

Spaghettoni fatti in casa all'astice

Gnocchi di carota viola, capesante marinate ed affumicate,
porcini e porri

Seconda portata

Ombrina, limoni di Sorrento e capperi soffiati

Dessert

Torta Napoleon con crema inglese al frutto della passione

SESSANTACINQUE

coperto incluso

DEGUSTAZIONE VEGETARIANA

La natura ed i suoi frutti

MENÙ DEGUISTAZIONE VEGETALE E GLUTEN FREE

PROPOSTO DALLO CHEF

MENU DEGUSTAZIONE SEI PORTATE

Crus di antipasti

Pappa al pomodoro

Crocchetta vegetariana con maionese vegetale al prezzemolo

Cavolfiore, verza e pecorino

Prima portata

Risotto Carnaroli Superiore, melanzana affumicata,
camembert di bufala e pomodorini canditi

Seconda portata

Verza cotta a bassa temperatura, maionese all'aioli
ed anacardi sabbiati

Dessert

Ops! Si è bruciato il gelato!

QUARANTACINQUE

coperto incluso