



CANNAVACCIUOLO

CARPE DIEM

Il "Buon Viaggio" di Antonino Cannavacciuolo

Gamberi, tartare di mozzarella,
puntarelle, cime di rapa

Plin di anatra, zuppetta di fegato grasso, latte di bufala

Baccalà, baccalà, baccalà

oppure

Testacoda di manzo

Pre dessert

Dessert Villa Crespi

150,00
per persona

—

Al menu degustazione è possibile abbinare:

Degustazione vini "carpe diem"

70,00
per persona

Selezione di formaggi

20,00
per persona



ITINERARIO DAL SUD AL NORD ITALIA

Il "Buon Viaggio" di Antonino Cannavacciuolo

Scampi di Sicilia alla "pizzaiola", acqua di polpo

Linguina di Gragnano, calamaretti,
salsa al pane di segale

Triglia, cavolo nero, provola affumicata

Piccione, fegato grasso al gru  di cacao,
salsa al Banyuls

Pre dessert

Dessert Villa Crespi

190,00
per persona

—

Al menu degustazione   possibile abbinare:

Degustazione vini "da Nord a Sud"

90,00
per persona

Selezione di formaggi

20,00
per persona

ANTIPASTI

- * Scampi di Sicilia alla “pizzaiola”, acqua di polpo
45,00
- * Lumache novaresi, rapa bianca, bagnetto verde
45,00
- * Tonno vitellato...
50,00
- * Terrina di fegato grasso, ananas e sgombro affumicato
50,00
- * Indivia, calamari e vongole
45,00
- * Ricciola in crosta di pane, cime di rapa, salsa all’aglio
50,00

Carne cruda di Boves, ostrica e caviale Asetra
60,00

* *Si comunica alla spettabile clientela che alcuni prodotti sono trattati con l'abbattimento rapido della temperatura*



PRIMI

- * Linguina di Gagnano, calamaretti, salsa al pane di segale
50,00
- * Riso Carnaroli, burro, salvia e aringa affumicata
50,00
- * Plin di anatra, zuppetta di fegato grasso, latte di bufala
40,00
- * Cappelletti alla genovese, zuppa forte di piccione, yogurt acido, lampone e funghi
50,00
- * Spaghetto allo zafferano, ricci di mare, quinoa croccante
50,00
- * Tagliatelle di fagioli, cozze e trippa di baccalà
45,00

* *Si comunica alla spettabile clientela che alcuni prodotti sono trattati con l'abbattimento rapido della temperatura*



PESCE

- * Baccalà, baccalà, baccalà
50,00
- * Rombo, spinaci, zucca e nocciole
60,00
- * Anguilla alla beccafico, scarola e arance
60,00
- * Triglia, cavolo nero, provola affumicata
50,00
- * Astice, caviale e brodo di pollo
(servito in due portate)
70,00

* *Si comunica alla spettabile clientela che alcuni prodotti sono trattati con l'abbattimento rapido della temperatura*



CARNE

* Piccione, fegato grasso al gruè di cacao,
salsa al Banyuls
60,00

Rognone, mango e ortiche
50,00

* Quaglia, scampo, veli di ostrica
60,00

Testacoda di manzo
60,00

Anatra all'arancia, porro alla brace,
maionese allo shiso
60,00

Maialino da latte, castagne, sedano
e radice di cerfoglio
60,00

—

Selezione di formaggi
30,00

* *Si comunica alla spettabile clientela che alcuni prodotti sono trattati
con l'abbattimento rapido della temperatura*



DESSERT

* Olive taggiasche, olio e zenzero
25,00

* Miele, aloe vera e polline
30,00

* Mondo nocciola
30,00

* Sfera di bonet
25,00

* Dolce al cioccolato
30,00

* Il falso uovo
30,00

* Mandarino, yogurt e cioccolato
20,00

* *Si comunica alla spettabile clientela che alcuni prodotti sono trattati con l'abbattimento rapido della temperatura*