

LA TERRA E I SUOI FRUTTI

ANTIPASTI

Un sole nell'orto € 14

Spuma di patata uovo poché e tartufo nero della foresta Umbra

PRIMI

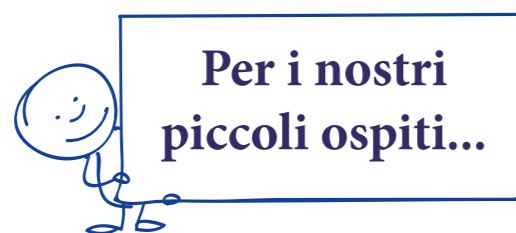
Dedica al sugo della nonna € 12

"troccoli" al ragù di carne e cacio ricotta

SECONDI

Guancia di maialino nero di Faeto in lenta cottura e fave di cacao € 22

Filetto di manzo foie gras funghi cardoncelli e riduzione al Marsala € 30



Primi

orecchiette al pomodorino fresco az.agricola Bioricci e cacioricotta € 7

Ravioli farciti con fiordilatte e basilico al pomodorino fresco Azienda agricola Bioricci € 8

Secondi

Cotoletta di vitello con chips di patatine o bietola € 12

Cotoletta di pesce spada con chips di patatine o bietola € 14

Dessert

I nostri gelati e sorbetti artigianali € 6

MENU KRUG

Ristorante il Capriccio, in qualità di Krug Ambassade, propone per i suoi ospiti un viaggio attraverso l'universo Krug ad un prezzo vantaggioso.

Componete il vostro menù per 2 persone scegliendo:

1 antipasto
1 primo piatto
1 secondo piatto
1 dessert
+ piccola pasticceria

Abbinato al Krug Gran Cuvée € 350
(prezzo per 2 persone)

Abbinato al Krug Millesimato € 450

MENU "LASCIAMI FARE" 'per tutto il tavolo'

€ 60 per persona

Una degustazione di 6 portate proposta dallo chef

I nostri aperitivi accompagnati da stuzzichini:

Metodo charmat € 6

Metodo classico/Franciacorta € 8

Flute di champagne € 15

I cocktail proposti dal nostro barman € 8/12

Coperto € 3

Acqua effervescente naturale / frizzante / leggermente frizzante 75cl € 3

Bicchiere di vino € 5

*in mancanza di prodotto fresco, potrebbe essere congelato. Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento (ce) 853/2004 - La maggior parte del pane e delle paste fresche sono fatte da noi con l'utilizzo di farine biologiche

Le preparazioni riportate nel presente menu possono contenere sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze tutti i dettagli e informazioni vanno richieste al personale in servizio

DAL MARE ANTIPASTI

I crudi

Dentice marinato alla pizzaiola € 18

Tartare di tonno rosso panzanella e gaspacho di pomodoro € 16

Cipolla di Margherita di Savoia, scampi marinati e lardo di Faeto € 22

Crudo di mare a base di ostriche, noci di mare, fasolari, cozze pelose, scampi € 30

I cotti

Calamari pancotto e cime di rape € 16

Polpo al finocchietto crema di cicerche e lupini di mare € 16

Zeppola di astice verdure croccanti riduzione di Soia e miele € 30

PRIMI PIATTI

Tagliolini "cavalier Cocco" ai ricci di mare e burrata € 18

Paccheri ripieni di rana pescatrice in guazzetto € 16

Spaghettoni "Senatore Cappelli" crema e chips di zucchine vongole e bottarga di Dentice € 16

Bottoncini di burrata cime di rape chips di aglio e acciughe € 16

Il mio risotto gran riserva ai frutti di mare crudi € 16

SECONDI PIATTI

Sandwich di triglia, pomodoro alla "livornese" stracciatella e bietola € 24

Ventresca di tonno, anacardi, daikon e mosto cotto € 24

Gran fritto di calamari, paranza, gambero rosso scampo e verdure in salsa di rape rosse € 26

Rana pescatrice guancia di Faeto funghi cardoncelli e tartufo dell "Foresta Umbra" € 26

La mia Puglia in chiave moderna

"Finta" cozza ripiena alla Viestana € 14

Riso patate e cozzetutta all'altra storia € 12

Spirito Viestano € 24

Branzino cotto nelle foglie di alloro su crema di fave cicorietta selvatica