

I Menù Degustazione

Terra in Vista

*in Terra in Vista si propone un percorso alla scoperta di
creatività e tradizione in veste contemporanea.
Un incontro tra elementi di Mare che emergendo
dall'Acqua incontrano Profumi, Colori e Sapori della Terra*

otto portate

Il Benvenuto di Massimiliano

l' Alalunga, l'Ostrica, i Lamponi e il Tartufo

il Miele, il Polpo e la sua Ceviche

la Zuppa Di Pietro

Linguine, Calamaro, Cavolo Trunzu, Strachitunt Dop e Bottarga

il Plin Home Made, il Gambero Rosso e il Guanciale

la Triglia Rossa, la Salsa di Mare e il Cavolo Bianco

Il Predessert

Il Dessert - Il Tiramisù alla Malvasia

€ 95 a persona - il menù è consigliato a tutto il tavolo

*Un percorso di Terra o di Mare selezionato dal nostro Menù alla carta per scoprire la
nostra cucina che valorizza la stagionalità e la freschezza degli ingredienti.
Un modo per conoscere Vico Astemio*

a Muntagna...

La Mia Parmigiana

Raviolo Home Made, la Guancia e la Ricotta Salata

il Suino, la Patata e la Provola Affumicata

Pistacchio, Fichi e Terra di Cacao

€ 65

u Mari...

il Miele, il Polpo e la sua Ceviche

il Plin Home Made, il Gambero Rosso e il Guanciale

il Calamaro, la Zucchini Verde e la Mandorla

Pesca Tabacchiera, Pinoli, Uvetta e Malvasia

€ 75

in Condivisione

Il Tagliere di Crudità (per 2 persone) 80

Tagliere in condivisione di Crudo di Pesce e Frutti di Mare, condito con Olio Evo, Scaglie di Sale e Acqua di Mare. Il Pesce viene rigorosamente acquistato direttamente dallo Chef e subisce il trattamento di abbattitura dove previsto.

gli Antipasti

il Miele, il Polpo e la sua Ceviche 22

Polpo Caramellato al Miele di Agrumi con Ceviche di Polpo, Cipolla Rossa in Agrodolce a Vapore, Sedano Croccante, e il suo Olio

Il Tonno Alalunga, l'Ostrica, i Lamponi e il Tartufo 22

Tagliata di Tonno Alalunga con Salsa di Ostrica, Lamponi Croccanti Freddi e Scaglie di Tartufo Nero

la Zuppa Di Pietro 18

Zuppa di Cozze con Pomodoro Datterino Confit
Cipollina Fresca di Tropea Piastrata e Spugna Verde* di Mare
**Presenza di Cereali*

Tartara di Manzo, il Cavolo e il Tuorlo d'Uovo 20

Battuta di Manzo, Mousse di Cavolo Trunzo,
Bottarga di Tuorlo d'Uovo e Nocciole Tostate

Come una Parmigiana 18

Melanzana* in Doppia Cottura, Salsa di Datterino Rosso,
Crema di Ricotta Salata e Profumo di Basilico
**marinata in Salsa di Soia*

i Primi

le Busiate, la Cipolla Giarratana e il Pesce 22

Busiate Piazza con Crema di Cipolla Giarratana Grigliata, Sauro Marinato a Secco
al Profumo di Limone e Gocce di Basilico

Cozze, Cavolo Trunzu, Strachitunt Dop e Bottarga 20

Linguine Piazza con Cozze alla Tarantina, Crema di Cavolo Trunzu
con Colatura di Alici, Strachitunt Dop e Bottarga di Tonno

il Plin Home Made, il Gambero Rosso e il Guanciale 24

Plin di Burrata di Bufala Siciliana in Salsa di Topinambur,
Guanciale di Suino Nero dei Nebrodi,
Tartara di Gambero Rosso Locale e Emulsione di Salicornia

Il Raviolo Home Made, la Guancia e la Ricotta Salata 22

Raviolo farcito con Guancia di Manzo cotta al Vino servito con le Verdure di
Cottura, la sua Riduzione e una Crema di Ricotta Salata

Il Mio Arancino 20

Riso Acquarello Fritto* su Crema di Normanno
allo Zafferano e Stracotto di Manzo Frollata
*panato con mollica di pane e fritto in olio di semi arachidi

i Secondi

il Filetto di Pesce, il Cavolfiore Bianco, la Salsa Eoliana 26

Trancio di Pesce d'Amo al Burro, Pura di Cavolfiore Bianco
e Terra di Olive Nere e Salsa Eoliana

il Calamaro la Zucchini Verde e la Mandorla 24

Calamaro alla Piastra, Salsa di Zucchini
Verde allo Zenzero e Crema di Mandorla

il Suino, la Patata e la Provola Affumicata 20

Il Filetto di Suino cotto a Bassa Temperatura con Composta di Patate alla
Curcuma, Spuma di Provola Affumicata,
Crumble di Grissini al Pistacchio e Salsa di Caramello Salato

il Manzo, la Salsa Verde i Fichi 24

Tagliata Entrecôte di Manzo Marinata, Salsa Verde alle Erbe
e Fichi Freschi al Burro

i Vegetariani

Come una Parmigiana 18

Melanzana* in Doppia Cottura, Salsa di Datterino Rosso,
Crema di Ricotta Salata e Profumo di Basilico

*marinata in Salsa di Soia

Zucchini, Peperone Rosso e la Provola Affumicata 18

Zucchini Croccante al profumo di Menta, Salsa di Peperone
Abbrustolito e Spuma di Provola Affumicata

Tuffoli, Cavolo Trunzu e Pomodoro Confit 20

Mezzi Tuffoli con Pesto di Cavolu Trunzo,
Pomodorino Confit e Mollica Atturata

Il Mio Arancino 20

Riso Acquarello Fritto* su Crema di Normanno
allo Zafferano, Fungo Cardoncello Croccante e Spinacino Fresco
*panato con mollica di pane e fritto in olio di semi arachidi