VICO ASTEMIO
CUCINOTECA
Chef Massimiliano Vasta

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 selezionati dal nostro menù alla carta.

otto portate

Il Benvenuto di Massimiliano

Il Tonno, *l'Ostrica*, e il Ficodindia

il Miele, il *Polpo* e la sua Ceviche

la *Zuppa Di Pietro*

le Linguine, il Burro, la Bisque di Gambero e Alici Affumicate

il Raviolo di Pagro in Guazzetto di Pesce e Crema di Cavolo Trunzo

La Triglia, *Fagiolino Mascalese e la Beurre Blanc allo Yogurt*

Il Predessert

Il Dessert - Il *Tiramisù* alla Malvasia

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

VICO ASTEMIO
CUCINOTECA
Chef Massimiliano Vasta

“A Muntagna” e “u Mari”

Due percorsi degustazione, tre portate ciascuno, pensati per raccontarvi la nostra cucina. Un invito a scoprire i sapori autentici di Vico Astemio: profumi del territorio, materie prime selezionate e creatività in ogni boccone, in un’esperienza raffinata e accessibile.

a Muntagna…

l’Uovo Croccante, la Melanzana e il Fagiolino

il Raviolo Home Made, la Guancia, il Caciocavallo

il Suino, la Patata e la *Provola Affumicata*

Panna e Caramello

€ 70

u Mari…

il Miele, il *Polpo* e la sua Ceviche

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

il Totano, la Patata, il Fagiolino e il Fungo

Gelato Kefir

€ 80

VICO ASTEMIO
CUCINOTECA
Chef Massimiliano Vasta

Crudo di Pesce

Mare di Vico (per 2 persone) 130
degustazione di crudo di pesce per due persone

Un viaggio attraverso la purezza del mare,
interpretato secondo la visione di Vico Astemio.

Nove passaggi dedicati ai crudi di pesce e crostacei
del Mediterraneo, serviti in armonia con agrumi siciliani,
oli aromatici, erbe spontanee e note iodate.

Ogni assaggio racconta un incontro:
la dolcezza della carne cruda, la freschezza vegetale,
la sapidità naturale del mare.

Un percorso che parla di leggerezza, equilibrio e territorio, in cui la materia
prima diventa emozione, e il mare, nudo e sincero,
si rivela in tutta la sua essenza.

Trasparenza di Mare 38
Selezione di Pesce Crudo servito in purezza con note Agrumate,
Olio Evo e Cristalli di Sale Maldon.

VICO ASTEMIO
CUCINOTECA
Chef Massimiliano Vasta

Aperture

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, Riduzione di Sedano

il Tonno , l'Ostrica, e il Ficodindia 24
Tartara di *Tonno,* spuma di *Ostrica*, Gazpacho di Ficodindia

la Zuppa Di Pietro 22
Zuppa di *Cozze* con Pomodoro Datterino Confit
Cipollina Fresca Piastrata e *spugna Verde** di Mare
**Presenza di Cereali*

Tartara di Manzo, il Cavolo e il Tuorlo d'Uovo 22
Battuta di Manzo, Mousse di Cavolo Trunzo,
Bottarga di *Tuorlo d'Uovo* e *Nocciole Tostate*

l'Uovo, Le Melanzane e il Fagiolino Mascalese 24
Uovo Croccante, Crema di Melanzane e Fagiolino Mascalese al BBQ

VICO ASTEMIO
CUCINOTECA
Chef Massimiliano Vasta

le Nostre Paste

Tuffoli, Alici, Cavolo Trunzu, Strachitunt Dop 22

Tuffoli Mancini con *Tagliata di Alice Affumicata home made*,
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 ed Emulsione di Salicornia

le Linguine, la Lampuga, Finocchietto e Zafferano 22

Linguine con Salsa di Finocchietto Selvatico, Lampuga,
Zafferano e Fumetto di Pesce

il Raviolo Home Made, la Guancia, il Caciocavallo 24

Ravioli farciti con Guancia di Manzo cotta al Vino serviti su Crema di Verdure di cottura, la sua Riduzione e Crema di Caciocavallo al Limone

VICO ASTEMIO
CUCINOTECA
Chef Massimiliano Vasta

le Nostre Portate

il Filetto di Pesce, il Cavolfiore e Salsa Eoliana 28

Trancio di Pesce d'Amo al BBQ, Cavolfiore Caramellato,
Terra di Olive Nere e Salsa Eoliana

il Totano , la Patata, il Fagiolino e la Carota 24

il Totano al BBQ , con Crema di Patata al Sommacco,
Fagiolino Croccante, Crema di Carota al BBQ
e Polvere di Fungo Cardoncello

il Suino, la Prugna e la Provola Affumicata 24

Il Filetto di Suino cotto a Bassa Temperatura con Salsa di Patate alla
Curcuma, Spuma di *Provola Affumicata*, Prugna al BBQ
marinate al Miele e Aceto di Riso

Coniglio, Mandorle, Zucca e Salsa al Vermouth 26

Coniglio Farcito con Cavuliceddi, Composta di Zucca al BBQ,
Crema di Mandorla e Salsa al Vermouth in Agrodolce