

## 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

l' Alalunga, l'Ostrica, e i Ficodindia

il Miele, il Polpo e la sua Ceviche

la Zuppa Di Pietro

le Linguine, il Burro, la Bisque di Gambero e la Sarda

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

*“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...**

la Castagna, il Melograno e il Guanciale

Il Mio Arancino

il Suino, la Patata e la Provola Affumicata

Nocciola, Fichi e Cacao

€ 65

**u Mari...**

il Miele, il Polpo e la sua Ceviche

il Plin Home Made, il Gambero Rosso e il Guanciale

Totano, la Patata, il Broccolo e il Fungo

Gelsi Neri, Pinoli, Uvetta e Malvasia

€ 75

## **Mare di Vico (per 2 persone) 130**

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 campani,  
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.

## **Benvenuto Autunno**

### **la Castagna, il Melograno e il Guanciale 20**

Vellutata di Castagne, tocchetti di Guanciale Croccante,  
Gel di Melograno e Salsa di Provola Affumicata

### **la Lenticchia, le Carote, lo Stocco 22**

Composta di Lenticchie, Mousse di Carote al Timo, Tagliata di  
Stocco al BBQ e Chips di Foglie di Broccoli

### **la Mandorla, la Zucca e il Fungo 20**

Gazpacho di Mandorla, tocchetti di Zucca al Burro,  
Fungo Cardoncello, Finocchietto Selvatico e Uva

### **il Carciofo, il Pane e il Caciocavallo 20**

Carciofo Fritto su Crema di Pane Tostato e  
Fonduta di Limone e Caciocavallo

## gli Antipasti

### Trasparenza di Mare 35

Selezione di Pesce Crudo servito in purezza con note Agrumate,  
Olio Evo dell'Etna e Cristalli di Sale Maldon.

### 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 Ficodindia 24

Tartara di Tonno Alalunga Spuma di Ostrica,  
e Gazpacho di Ficodindia

### 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

## i Primi

### Linguine, Cozze, Cavolo Trunzu, Strachitunt Dop 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 Guanciaie 24

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

### le Linguine, il Burro, la Bisque di Gambero e la Sarda 22

Linguine Piazza con Burro Francese, Bisque di  
Gambero Rosso e Sarda Affumicata

### il Raviolo Home Made, la Guancia e la Ricotta Salata 22

Raviolo farcito con Guancia di Manzo cotta al Vino servito su Crema le Verdure di  
Cottura, la sua Riduzione e Mousse 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, la Salsa Eoliana 26**

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

### **Totano, la Patata, il Broccolo e il Fungo 24**

Totano al BBQ, con Crema di Patata al Limone,  
Broccoletto al Forno e Polvere di Fungo Cardoncello

### **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

### **Manzo, la Salsa Verde le Pere 24**

Tagliata Entrecôte di Manzo Marinata, Salsa Verde alle Erbe  
e Pere cotte al Burro