

## 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*

*Nocciole*, 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 Selavtico 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 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

**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, Purea 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 Provolone Affumicata 20**  
Il Filetto di Suino cotto a Bassa Temperatura con Composta di Patate alla  
Curcuma, Spuma di Provolone 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