

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 il Mapu

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...

Gazpacho di Mandorla, il Fungo Cardoncello e la Zucca

Il Mio Arancino

il Suino, la Patata e la Provola Affumicata

Dessert

€ 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

Dessert

€ 75

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 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.

Trasparenza di Mare 35
Selezione di Pesce Crudo servito in purezza con note Agrumate,
Olio Evo e Cristalli di Sale Maldon.

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 Mapu 24

Tartara di Tonno, Spuma di Ostrica, Gazpacho di Mapu

la Zuppa Di Pietro 20

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 20

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

la Mandorla, la Zucca e il Fungo 20

Gazpacho di Mandorla, tocchetti di Zucca al Burro,
Fungo Cardoncello, Chips di Cavolo e l'Arancia

il Carciofo, il Pane e il Caciocavallo 20

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

le Nostre Paste

Tuffoli, Cozze, Cavolo Trunzu, Strachitunt Dop 22

Tuffoli Mancini 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 Rosso e la Sarda 26

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

le Nostre Portate

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

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

Totano, la Patata, il Broccolo e la Carota 24

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

il Suino, la Patata e la Provola Affumicata 22

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 28

Tagliata Filetto di Manzo al Burro, Salsa Verde alle Erbe
e Juilienn di Pere cotte