



## Menu

### Antpasti

Carpaccio e tartare di marchigiana irpina con misticanza di Montoro, quenelle di avocado e caprino fresco, cipollotti di Tropea marinati all'aceto di champagne.

Crostatina di fave, maialino nero e caciocavallo podolico con scarolina riccia croccante all'insalata

Carcioffola arrostita scomposta

Paupiette di gallo e guanciaie farcite di scarola ripassata con peperone liquido

### Primi

Raviolacci al crescione farciti di ricotta e carmasciano alla carbonara di asparagi

Passatina di fave fresche con cicatielli al grano arso e tartufo marzuolo

Tortiglioni di grano integrale bio con "scella 'e baccalà", olive nere e limone

Il Brigante

## *Secondi*

Hamburger di bovino podolico con insalata di puntarelle e coulis di pomodoro San Marzano del montorese.

“La carne il ferro e il fuoco”  
cubo di cube roll alla griglia con asparagi e cipolloti piastrati

Pancetta di cinghiale con crema di sciurilli, perle di patate e popcorn alle erbette

Salsiccia di agnello con crema di zucchine alla scapece e chips di carote

Musillo di baccalà arrosto con carciofi all'insalata

## *Dolci*

L'orto di minù  
mousse al croccantino con biscotto al cacao e viola del pensiero

Soffiato alla nocciola con gelato al latte e salsa fondente

Sandwich di cheesecake

Spumone al cioccolato