

DEGUSTAZIONE ARLÙ - MAGGIO 2018

SCAMPI, ASPARAGO BIANCO E MIRTILLO

(Scampì al naturale con asparago bianco all'agro, salsa di mirtillo e grissino croccante)

IN RICORDO DEL SUPPLÌ

(Schiacciatina di riso all'orientale con bufala bruciata, ragù sifonato, pisellini novelli e pan grattato)

PANE BURRO E ALICI

(Raviolaccio al plancton, farcito con burro della Normandia e alici di Cetara su crema di pane alla colatura di alici)

QUEL CHE C'È NELLA CARBONARA

(Spaghetto fatto in casa con acqua e farina su crema di pecorino romano, crumble di guanciaie di Norcia e bottarga d'uovo essiccato)

IL BOLLITO ALLA PICCHIAPO'

(Muscolo di manzo a bassa temperatura, salsa di pomodoro fresco, aria di cipolla rossa di tropea e olive disidratate)

SEMPLICEMENTE BACCALÀ

(Cuore di filetto di baccalà a bassa temperatura con tartufo estivo, maionese di gamberi, salsa verde e uova di salmone)

RICOTTA E VISCIOLE TUTTO DA SCOPRIRE

EURO 50 BEVANDE A PARTE

TASTING MENU' ARLU' - MAGGIO 2018

SCAMPI, ASPARAGO BIANCO E MIRTILLO

(Shrimps, white asparagus, blueberry sauce and crispy breadsticks)

IN MEMORIA DEL SUPPLÌ

(Crushed oriental rice with buffalo burnt "mozzarella", siphon ragout, peas and breadcrumbs)

PANE, BURRO E ALICI

("Raviolaccio" with plancton, stuffed with Normandy butter and Cetara anchovies on cream of bread with anchovies)

QUEL CHE C'È NELLA CARBONARA

(Homemade water and wheat Spaghetti, roman Pecorino cream, pork cheek crumble and dried egg "bottarga")

IL BOLLITO ALLA PICCHIAPÒ

(Low-tempt beef muscle, fresh tomatoe sauce, Tropea red onion air and dried olives)

SEMPLICEMENTE BACCALÀ

(Low-tempt fillet of codfish with summer truffle, shrimps mayonnaise, green sauce and salmon roe)

RICOTTA E VISCIOLE, TUTTO DA SCOPRIRE!

50 EURO, DRINKS APART