



*“Io non volEVO aprire solo un ristorante.
Io volEVO e voglio emozionare.”*
CHEF MARCO LAUDATO

ANTIPASTI

La crudità di mare - Il mosaico del Borgo
€ 38,00

Tataki di ricciola affumicata servita alla caprese
€ 16,00

Capesante al burro noisette con asparagi alla carbonara
€ 18,00

Seppie arrosto, piselli e violette novelle
€ 15,00

Carpaccio di Fassona alla Pizza...iola
€ 16,00

Uovo poché con minestrone di verdure
€ 14,00

Espressione di un carciofo arrosto con il suo ripieno
€ 15,00






PRIMI PIATTI

Spaghetti al burro di acciughe, maggiorana e capperi
€ 16,00

Soquadro "Verrigni" in zuppa di mare con spuma di patate allo zafferano
€ 18,00



Risotto Carnaroli "Riserva S. Massimo" piselli, gamberi rossi e yogurt di capra
€ 19,00

Bottoni ripieni di caprino, favette, ragù di agnello e tartufo
€ 18,00

Cappellacci... Bufalo e Bufala
€ 16,00

Spaghettoni artigianale, pomodorini selezione speciale "DICORBARA" Pierluigi Giglio
€ 15,00

SECONDI PIATTI

Ombrina boccadoro, asparagi bianchi e lattuga di mare
€ 24,00

Mussillo confit alle erbe con la sua trippetta e fagiolini
€ 22,00

Scorfano in cottura lenta, patate gratinate e salsa all'acqua pazza
€ 25,00

Faraona coscia e petto, tartufo e primizie dell'orto
€ 24,00

Variazione di maialino: pancia CBT e costoletta al pane panko con cipollotto nocerino
€ 22,00

Petto d'anatra laccato alla brace, cavolo pak - choi e scorzonera
€ 25,00

Coperto € 3,00





PERCORSO "MARE"

Ostrica e gambero rosso
Seppie arrosto, piselli e violette novelle
Spaghetti al burro di acciughe, maggiorana e capperi
Ombrina boccadoro, asparagi bianchi e lattuga di mare
Il Tiramisù del borgo

€ 60,00

Con abbinamento 3 calici di vino in degustazione

€ 80,00

PERCORSO "TERRA"

Carpaccio di Fassona alla Pizza...iola
Bottoni ripieni di caprino, favette, ragù di agnello e tartufo
Variazione di maialino: pancia CBT e costoletta al pane panko
con cipollotto nocerino
Il Tiramisù del borgo

€ 50,00

Con abbinamento 3 calici di vino in degustazione

€ 70,00

PERCORSO "EVO"

Degustazione di otto portate dagli Antipasti al Dessert; portate che racchiudono
l'essenza della cucina dello Chef


€ 85,00

Con abbinamento 5 calici di vino in degustazione

€ 120,00

Se sei allergico o intollerante ad una o più sostanze ,
informaci e ti indicheremo i piatti e le bevande privi degli specifici allergeni.
Tutte le portate del nostro menù contengono prodotti che possono essere
SURGELATI , CONGELATI o ABBATTUTI.
Le nostre procedure HACCP tengono conto del rischio di contaminazione crociata.
Il nostro personale è addestrato per occuparsi di tale rischio.
Per maggiori informazioni consultare il nostro manuale HACCP.





*“...Ricordo ancora quando lavoravamo il maiale per fare i salumi per tutta la famiglia.... Riusciva a riunire grandi e piccoli... Facevamo dei salumi straordinari... non li ho mai mangiati più così...”
Dal libro “Era mio nonno. Laudato Nicola”*

LA SALUMERIA

Prosciutto San Daniele in morsa al taglio
Azienda Gallina Mario
€ 6,00 l'etto

La selezione di salumi
Prosciutto San Daniele

Ossocollo di maiale nero casertano "Fattoria Muccio Presidio Slow Food"
Pancetta di maiale nero "Fattoria Muccio Presidio Slow Food"
Soppressata di maiale nero "Fattoria Muccio Presidio Slow Food"
Salsiccia rossa di Castelpoto "Fattoria Muccio Presidio Slow Food"
Speck d'anatra affumicato
€ 16,00

IL CARRELLO DEI FORMAGGI

Selezione 3 spicchi
€ 7,00

Selezione 5 spicchi
€ 9,00

Selezione 7 spicchi
€ 14,00

Serviti con pan brioche, confetture e misticanza

Degustazione Grande Magi 2018
Formaggio pasta dura stravecchio
latte vaccino e latte bufalino
€ 8,00 l'etto





DOLCI

Il Tiramisù del Borgo

€ 9,00

Il Risveglio

€ 9,00

Cre moso ai formaggi morbidi, basilico e passion fruit

€ 9,00

Ciocolato, lamponi e menta

€ 9,00

Refresh - Rhum, ricotta e pera

€ 9,00

