



don
carlos

R E S T A U R A N T

— menù —



Antipasti



Caprese di mare

Gamberi mediterranei, burrata e maionese di pomodorini gialli

€ 18,00

La nostra insalata di rinforzo

Cre moso di cavolfiore, la nostra giardiniera e baccalà al vapore

€ 10,00

Verace

Polpo tiepido, coulis di bietole, zenzero candito e aglio nero

€ 12,00

La quaglia nel bosco

Quaglia, maionese ai porcini, puntarelle, acetosella e funghi prataioli

€ 13,00

Uovo alle terme

Zuppa di pane misto, uovo 62°, spuma di pecorino tartufato e dress di colatura di alici

€ 10,00

Re Carciofo

Parmigiana di carciofi e polvere di olive

€ 11,00





Espressione



Storia e tradizione si fondono con sperimentazione e creatività,
per regalarvi un menù ricercato in ogni ingrediente e
sapientemente selezionato.

7 piatti di libera interpretazione

“ Nico’, fai tu!!! ”

Disponibile esclusivamente per
tutti i commensali del tavolo **€ 65.00**
Al menù è possibile aggiungere una
degustazione di n° 04 calici di vino **€30,00**





Territorio



sapori della nostra Regione, la Campania, con le sue materie prime di qualità, sono il punto di partenza della nostra filosofia culinaria

Uovo alle terme

Zuppa di pane misto, uovo 62°, spuma di pecorino tartufato e dress di colatura di alici

Origini

Paccheri "Pastificio Vicidomini", ragù di bufalo e fonduta di cacio ricotta


Latte

Maialino da latte croccante, friarielli e sedano rapa

Scioglievolezza

Semifreddo alla liquirizia, cioccolato al 70%, dacquoise di mandorle e infuso
al cardamomo

Disponibile esclusivamente per tutti i
commensali del tavolo **€ 38,00**
Al menù è possibile aggiungere una
degustazione di n° 03 calici di vini **€ 20,00**





Primi piatti



Risotto alla milanese?

Riso acquerello allo zafferano “Navelli”, “maruzzielli” e “nduja”

€ 15,00

Il mare e la terra

Tagliolini artigianali con totanetti al forte su vellutata di lenticchie

€ 13,00

Anni ‘80

Cannelloni ai 30 rossi con mozzarella di bufala, spigola e scarola alla partenopea

€ 15,00

Natale

Spaghettoni con bouquet di frutta secca, polvere di pomodoro e salvia

€ 12,00

Ricordo d’inverno

Bottoni al grano saraceno con ripieno di coniglio bianco, purea al parmigiano “36 mesi”, consommè e tartufo nero

€17,00

Origini

Paccheri “Pastificio Vicidomini”, ragù di bufalo e fonduta di cacio ricotta

€13,00





Secondi piatti di terra



Tutto fumo ed arrosto

Biancostato affumicato al pino, indivia brasata e
spuma di patata agli spinaci

€ 15,00

Morbido

Guancia di vitello B.T. alla birra, purea di carote all'anice e panella di ceci

€ 16,00

Latte

Maialino da latte croccante, friarielli e sedano rapa

€ 14,00





Secondi piatti di mare



Regina triglia

Triglia su cremoso di azuki, cavolo nero e aceto balsamico "12 anni"

€ 15,00

La vaporiera

Astice e calamaro al vapore, salsa olandese all'erba cipollina e chips di topinambur

€ 24,00

Zuppa di pesce

Composizione di tranci di pesce disponibili secondo il mercato

€ 20,00

Denti.....Ce

Dentice laccato al miele d'Acacia, vellutata alle cime di rapa, broccoli romaneschi ed aria allo yuzu

€ 20,00



Dolci



Scioglievolezza

Semifreddo alla liquirizia, cioccolato al 70%,
dacquoise di mandorle e infuso al cardamomo

€ 6,00

Tiramisù al tè verde Matcha e cioccolato bianco

€ 7,00

Mousse al pistacchio, nuvola e croccante al sesamo nero

€ 8,00

Riso al cocco, lampone, vaniglia e cioccolato rapè

€ 7,00

Meringata alla frutta

€ 8,00



don
carlos
RESTAURANT