



Menu



SALVO  CRAVERO

IMPRESSIONI D'ESTATE



I colori di questa campagna, i profumi del sottobosco della Toscana, l'eco del mare che un tempo lontano copriva queste terre mi hanno guidato nell'ideazione dei piatti. È la mia lettura del luogo attraverso la lente delle esperienze, della ricerca e delle mie passioni.

Salvo Cravero

Con il desiderio di farvi assaporare un'esperienza ogni volta diversa:

DEGUSTAZIONE NELLE MIE MANI

Affidatevi al percorso del Gusto in 6 portate per sperimentare sapori sempre nuovi
(il menu degustazione sarà servito per l'intero tavolo)

Selezione di pani (*ferratele al fiore di finocchio, grissini stirati a mano, focaccia ad alta idratazione e lunga maturazione, pane sfogliato al burro e fior di sale, pane briosciato, pane con lievito madre ai grani antichi*) Olio Grand Cru Mamma/Mia mono varietale Leccino

Benvenuto dello chef

Due antipasti

Due primi piatti

Seconda portata

Pre-dessert

Dessert

Piccola pasticceria

90 per persona, bevande escluse



Per accompagnare il vostro menu, potrete scegliere un'etichetta dalla nostra carta, oppure farvi consigliare dal nostro personale addetto per una degustazione di vini da abbinare alle vostre pietanze.

45 percorso degustazione vini per persona

Insieme a voi nella mia cucina

DEGUSTAZIONE FAI DA TE

Un percorso esperienziale di 6 portate che potrete progettare scegliendo dalla carta

(il menu degustazione sarà servito per l'intero tavolo)

Selezione di pani (*ferratele al fiore di finocchio, grissini stirati a mano, focaccia ad alta idratazione e lunga maturazione, pane sfogliato al burro e fior di sale, pane briosciato, pane con lievito madre ai grani antichi*) Olio Grand Cru Mamma/Mia mono varietale Leccino

Benvenuto dello chef

Due antipasti

Due primi piatti

Seconda portata

Pre-dessert

Dessert

Piccola pasticceria

90 per persona, bevande escluse



Per accompagnare il vostro menu, potrete scegliere un'etichetta dalla nostra carta, oppure farvi consigliare dal nostro personale addetto per una degustazione di vini da abbinare alle vostre pietanze.

45 percorso degustazione vini per persona

per iniziare

Porro & animelle

20

Animella di vitello glassata in agrodolce | porro bruciato | arancia

Agnello

20

Battuta di agnello della Tuscia | gel di limoni | alici | pigna di cipresso | bottarga di gallina | erbe e fiori di campo | maionese di aglio arrostito | polvere di capperi

Uovo

20

Uovo morbido | soffice di sedano rapa | tartufo di stagione

Tonno

20

Terrina di tonno in porchetta | salsa al finocchietto, olive taggiasche, datterino giallo e rosso | erbe e fiori di campo



proseguiamo con

Risotto peperoni e vaniglia

22

Carnaroli selezione Gazzani | crema di peperone rosso arrostito | vaniglia di Bourbon

Tagliolino

22

Tagliolino freddo | salsa di datterino giallo | crudo di gambero rosso | susanella croccante | peperoncino verde | maggiorana

Bottone di genovese

22

Raviolo di pasta fresca all'uovo ripieno con stracotto di manzetta alla genovese | brodo asciutto di cipolle | gel di sedano | fave di cacao del Perù

Spaghettone ostrica e spirulina

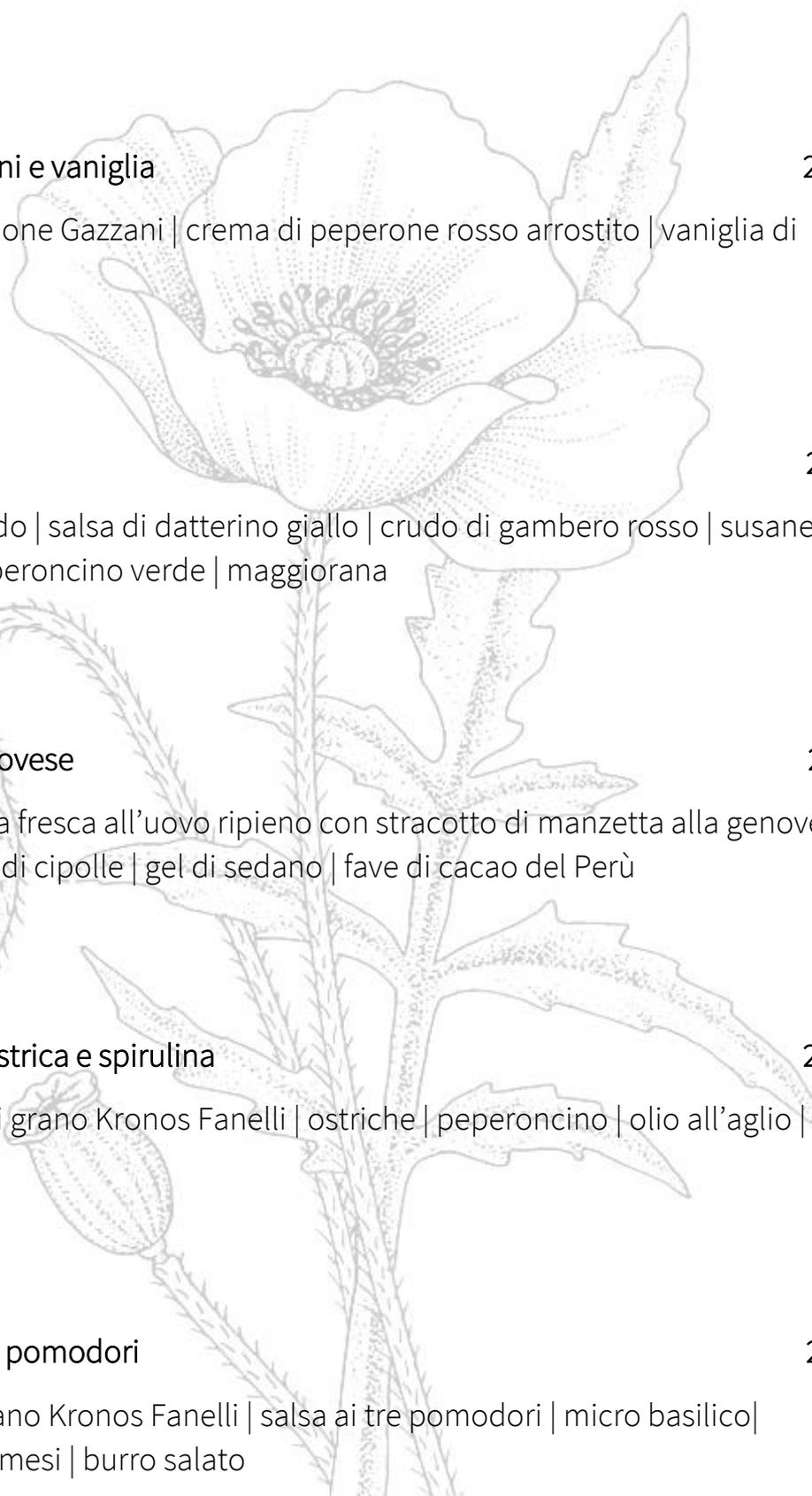
22

Spaghettone di grano Kronos Fanelli | ostriche | peperoncino | olio all'aglio | spirulina

Pacchero ai tre pomodori

22

Pacchero di grano Kronos Fanelli | salsa ai tre pomodori | micro basilico | parmigiano 36 mesi | burro salato



e ancora

Wagyu

35

Pregiata carne di manzo Wagyu alla brace | salsa agrumi e prugne |
melanzana perlina arrostita

Piccione

28

Piccione alla coque | fondo alle visciole | coscia arrosto | confit di sedano rapa

Baccalà

28

Cuore di baccalà in olio-cottura | salsa di cipollotto e rafano | spuma di patate |
polvere di lamponi | grasso di agnello disidratato

Tarquini-Bolsena andata e ritorno

28

Sugo di sbroschia | mazzancolla cruda | cappasanta scottata | pesce bianco alla
fiamma | scampo arrostito



formaggi

“la bocca non è stracca se non sa di vacca”

La nostra selezione del territorio

15

Toma di pecora stracchinato (Piccola Formaggeria Viterbo)

Pasta morbida e untuosa, fortemente lattica e dolce, dal gusto deciso

Toma di pecora viterbese (Piccola Formaggeria Viterbo)

Pasta pressata leggermente asciutta e compatta, con buccia lievemente muffata

Toma reale (Radichino fratelli Pira Farnese)

Formaggio di pecora a pasta morbida. Stagionato da 2 a 6 mesi

Caprino Nobile (Az. Agricola Monte Jugo Viterbo)

Caprino a crosta fiorita con leggera gessatura a pasta bianca

PT 67 (Tenuta il Radichino fratelli Pira Farnese)

Formaggio di pecora semi stagionato, erborinato naturale. Stagionatura oltre 6 mesi

Pecorino Leonardo (Caseificio Casa Marras Tuscania)

Pecorino a latte crudo, stagionato 12 mesi e oltre

non chiamatelo dessert

L'interpretazione dolce della mia cucina

Terra di Tuscia

12

Streusel di nocciole | ganache montata al cioccolato bianco, olio evo e miele | nocciola pralinata | terriccio di cacao | polvere di funghi | erbe spontanee | corteccia di nocciola | fiore di finocchio | mentuccia

Sassi

12

Bavarese al tè verde e menta | salsa di frutto della passione | crumble | neve d'olio evo

Zuppa inglese a modo mio

12

Crema pasticcera | cioccolato soffiato fondente 64% del Madagascar | pan di spagna al vapore | gel di alchermes | sorbetto al lampone | crumble di avena

Estate

12

Mousse di limone croccante alla fragola | biscotto alla mandorla | estratto di rucola | gelato basilico, kiwi e ginepro



Per accompagnare il vostro dessert o formaggio, potrete scegliere un'etichetta dalla nostra carta, oppure farvi consigliare dal personale addetto.

“LESS IS MORE”

*All'interno delle preparazioni somministrate in questo esercizio possono essere presenti uno o più allergeni, meglio specificati nella “tabella allergeni” a disposizione dei clienti.

Alcuni prodotti elaborati internamente, potrebbero subire un trattamento termico con abbattimento negativo** (-22°C) o positivo (0+4°C) per garantire la massima sicurezza alimentare a tutela del consumatore e della stessa qualità.

Qualora il prodotto utilizzato non fosse reperibile fresco, questo verrà sostituito con prodotto congelato*

Il Pesce somministrato crudo è sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento (CE) 853/2004

**Per consultare la tabella allergeni chiedere al nostro personale addetto*

