



MOLO21

MENU DEGUSTAZIONE LAGO E MARE

15 PORTATE

Amouse bouche

- baccalà mantecato
- bon bon rana
- bruschetta liquida
- in fondo al mare
- pesca e caviale

Menù

- carpaccio aragosta ai 12 profumi e fiori di campo
- gambero rosso di Mazara con pesca lime caviale e fior di sale
- trota alla coque con crema di pomodoro fermentato, fragola e polvere di capperi
- ostrica spritz
- bottoni cacio e pepe con gamberi e lime
- gnocchetti di pane al nero di mare
- ventresca di tonno, nocciole del Piemonte, cipolle caramellate e crema di dijon
- anguilla al foie gras, cetriolo, lime, maggiorana e caviale

- pre dessert

- granita di mela verde alla lavanda e sambuco, con gelato alla vaniglia

• Menu degustazione € 60

• Abbinamento vini € 30

MENU DEGUSTAZIONE LAGO E MARE

9 PORTATE

Amouse bouche

- baccalà mantecato
- bon bon rana
- in fondo al mare

Menù

- gambero rosso di Mazara con pesca lime caviale e fior di sale
- trota alla coque con crema di pomodoro fermentato, fragola e polvere di capperi
- bottoni cacio e pepe con gamberi e lime
- ventresca di tonno, nocciole del Piemonte, cipolle caramellate e crema di dijon

- pre dessert

- granita di mela verde alla lavanda e sambuco, con gelato alla vaniglia

- Menu degustazione € 40

- Abbinamento vini € 20

MENU DEGUSTAZIONE VEGETARIANO

15 PORTATE

Amouse bouche

- cipolla in fiore con crema di zucchine al sambuco
- macaron salato alla barbabietola, crema di porro e limone candito
- bruschetta liquida
- fiore di zucca al lime
- pesca e caviale di melanzana

Menù

- carpaccio di verdure ai 12 profumi e fiori di campo
- pomodori fermentati, fragole, ricotta affumicata, polvere di capperi
- fave, mandorle, rape rosse, topinambur, sedano, spugna alla nocciola, polvere di porcini
- ostrica spritz
- bottoni fondente alla ricotta e limone con crema di pachino
- gnocchetti di pane allo zafferano e liquirizia
- ventresca di melanzana, nocciole del Piemonte, cipolle caramellate e crema di dijon
- tofu fermentato, caramello salato, porro, cetriolo, lime, maggiorana e caviale di olive e soia

- pre dessert

- granita di mela verde alla lavanda e sambuco, con gelato alla vaniglia

- Menu degustazione € 55

- Abbinamento vini € 25

MENU DEGUSTAZIONE VEGETARIANO

9 PORTATE

Amouse bouche

- cipolla in fiore con crema di zucchine al sambuco
- macaron salato alla barbabietola, crema di porro e limone candito
- fiore di zucca al lime

Menù

- pomodori fermentati, fragole, ricotta affumicata, polvere di capperi
- fave, mandorle, rape rosse, topinambur, sedano, spugna alla nocciola, polvere di porcini
- bottoni fondente alla ricotta e limone con crema di pachino
- ventresca di melanzana, nocciole del Piemonte, cipolle caramellate e crema di dijon

- pre dessert

- granita di mela verde alla lavanda e sambuco, con gelato alla vaniglia

- Menu degustazione € 40

- Abbinamento vini € 20

A LA CARTE

Antipasti

- Crudo misto € 30
- Trota alla coque con crema di pomodoro fermentato, fragola a polvere di capperi € 20
- Gambero rosso di Mazara con pesca, lime e fior di sale € 22
- fave, mandorle, rape rosse, topinambur, sedano, spugna alla nocciola, polvere di porcini € 18
- tartare di kobe € 24

Primi Piatti

- bottoni fondente alla ricotta e limone con crema di pachino € 16
- gnocchetti di pane al nero di mare € 19
- risotto zafferano e liquirizia € 18
- ravioli cacio e pepe con gamberi e lime € 19

Secondi Piatti

- ventresca di tonno, nocciole del Piemonte, cipolle caramellate e crema di dijon € 25
- tofu fermentato, caramello salato, porro, cetriolo, lime, maggiorana e caviale di olive e soia € 18
- Filetto alla Rossini € 32
- anguilla al foie gras, cetriolo, lime, maggiorana e caviale € 20

MOLO 21

Via Noceta 6
Piediluco - Terni