



**GARAGE**  
**GOURMAND**

## MENU' ESTATE 2023

### PRIMA

#### CRUDO E COTTO "TOUR DE FRANCE"

Pesce azzurro in base al pescato del giorno, tre crudi e tre cotti, accompagnati da salsa all'arancia e al limone, maionese alla colatura di alici, crema di mango, zenzero e peperoncino

20

#### 12 CILINDRI

Crocante ai funghi porcini con mousse di peperoni alla quinoa soffiata e crema di gorgonzola

14

#### O' RUSS

Salmone marinato alla barbabietola, con stracciata di bufala DOP, finger lime, basilico e verdure baby arrostate

16

#### NAPULE E' MILLE SAPURE

Scagliuzzielli di polenta fritti, frittatina di pasta, ciurillo ripieno di ricotta con alici di Cetara, gambero rosa con salsa alla nduja, calamari e provola in panko

16

#### CERVO VELATO

Carpaccio di cervo al rosmarino con fiori di zucca, prugna, chips di polenta e crema di ricotta DOP

16