CASTELLO DI FULIGNANO
BY
Gusto secondo me
CUCINA CONTEMPORANEA

IL NOSTRO CRUDO
(THE RAW)

3 ostriche nostra selezione
3 oysters from our selection

La tavolozza delle tartare
(salmone, gamberi e tonno)
servita con stracciatella di burrata di Andria, salse e frutta d'accompagnamento
The palette of tartare
(salmon , prawns , tuna)
served with creamy Andria's soft burrata cheese, homemade sauces and accompanying fruits

1 gambero rosso Sicilia, 1 scampo di Sicilia, 1 mazzancolla di Sicilia, 1 gambero blu Nuova Caledonia

1 Sicilian red prawn, 1 Sicilian scampi, 1 Sicilian shrimp 1 blue prawn from New Caledonia

(2-4-5-6-7-8-11-12-13-14)

€ 55,00 per persona/ per person

.....INIZIAMO.....LET'S GET STARTED!!!

Prosciutto Patanegra Laccio Rosso stagionatura 36 mesi, melone pomodoro cuore di bue e nodino di mozzarella di bufala
HPatanegra Laccio rosso ham aged 36 months, melon, tomato and bufalo's mozzarella knot
(7-12) ***€ 21,00***

Pan brioche e burro al limone fatti in casa, alici sott'olio di Cetara
Home made brioche bread , butter with lemon , Cetara's anchovies
(1-4-7-12) ***€ 11,00***

Tataki di tonno , katsuobushi, pak-choi saltato in padella con teriyaki e semi di sesamo bianco e nero
Tuna tataki, katsuobushi, sauteèd pak-choi with teriyaki sauce and white and black sesame seeds
(1-4-6-11-12) ***€ 22,00***

Gamberi in tempura , Lardo Etrusco, crema di patate, confettura di visciole
Prawns in tempura, Etruscan lard, potato cream, sour cherry jam
(1-2-7-12) ***€ 16,50***

Baccalà mantecato con sfoglia di polenta e frutta secca
Creamy salted cod with polenta puff pastry and dried fruits
(1-4-7-12) ***€ 14,50***

Gamberi , aglio, olio e peperoncino
Prawns, garlic, oil and chilly pepper
(2-12) ***€ 14,00***

Patè di fegatini alla toscana con gel di fichi e di Vin Santo, gamberi rossi di Sicilia scottati , pan brioche home made
Tuscan style liver patè with fig and Vin Santo gel, seared Sicilian red prawns, homemade brioche bread
(1-2-7-12) ***€ 24,00***

Sfoglia di riso croccante con carpaccio d'oca, gamberi in tempura, insalata tenera con mele e pesche, riduzione di vino Montecucco L'Erpico Riserva DOCG
(Crunchy rice puff pastry with duck carpaccio, prawns in tempura, tender salad with apple and peach, Montecucco wine reduction *## (1-2-12)* ***€ 17,00***

Pizza margherita con mozzarella di bufala
Margherita pizza with tomato sauce, buffalo's mozzarella, basil
(1-7) ***€ 12,00***

Fiori di zucca ripieni di provola e ricotta, serviti con pomodoro confit
provola affumicata fritta e alici sott'olio di Cetara
Zucchini flower stuffed with provola and ricotta served with sundried tomato , fried smoked provola cheese and Cetara's anchovies
(1-4-7) ***€ 13,50***

Baccalà pastellato e fritto servito con giardiniera fatta in casa
Batter-fried salted cod with vegetables pickels
##(1-4) ***€ 14,50***

Il tonno di Aldo (carne di maiale CBT) , insalatina tenera, stracciatella di burrata di Andria, cipolla caramellata , olive di Gaeta, cipolla croccante, pomodoro insalataro
Pork cooked in low temperature, tender salad, Andria's soft cheese, caramelized onion, Gaeta's olive, crunchy onion, tomato
(1-7) ***€ 16,50***

Insalata di mare tiepida (calamari, gamberi, scampi, polpo, seppioline) con verdure di stagione e salse d'accompagnamento
Warm seafood salad (squid, shrimps, scampi, octopus, cuttlefish) with seasonal vegetables and paired with homemade sauces
(2-12-14) ***€ 18,00***

Gyoza con ripieno di manzo, verza, cipolle e carote serviti con salsa di peperoni , mango e avocado marinati con olio, sale ,limone e pepe
Gyoza filled with beef, cabbage, onions and carrots served with bell peppers sauce, mango and avocado marinated in extra virgin olive oil, lemon, salt and blackpepper
*(1-3-6-9)*
€ 21,00

Gyoza con ripieno di maiale di cinta senese e verdure serviti con crema di pecorino e tartufo di stagione
Gyoza filled with cinta senese pork and vegetables served with pecorino cream and seasonal truffle
(1-3-6-7-9) ***€ 22,00***

I pici come li mangia Cristian
(calamari, gamberi , scampi, cozze, vongole e pomodoro del Piennolo)
Pici with squids, prawns, scampi, mussels, clams and Piennolo's tomato
(1-2-4-12-14) ***€ 22,00***

Paccheri al sugo di crostacei (aragostella , astice e granchio) pomodoro del Piennolo
Paccheri with star lobster, lobster , crab sauce and Piennolo's tomato sauce
(1-2-12) ***€ 28,00***

Lasagne con verdure di stagione
(Lasagne with seasonal vegetables)
(1-3-7-9) ***€ 15,00***

Lasagne alla bolognese
(Lasagne with meat sauce) (1-3-7-9) ***€ 16,00***

Rigatoni al ragù di rostinciana
Rigatoni with pork ribs sauce
(1-3-7-9) ***€ 17,00***

Risotto (Riso del Delta del Po' IGP) alla cacio e pepe, pecorino toscano, limone e cozze
Risotto with cheese and black pepper, tuscan pecorino cheese, lemon and mussels
(7-12-14) ***€ 20,00***

Gli spaghettoni al nero di seppia , tartare di gamberi, stracciatella di burrata , bottarga di granciporro e astice blu fatta in casa e zest di lime
Cuttlefish black inked spaghettoni with shrimps tartare, burrata soft cheese homemade crab and lobster egg roe , lime zest
(1-2-3-7-9) ***€ 20,00***

Pollo ruspantino con panatura croccante alle erbe toscane servito con patate fritte
Fried chicken in crispy breading with tuscan herbs served with french fries
€ 22,00 *(1-3-7)*

Frittura con calamari, gamberi e verdure in tempura
Fried calamari, prawns and vegetables in tempura *##(1-2-12)*

ECOPESCE *Mar mediterraneo*
€ 21,00

Grigliata di pesce (seppia, calamaro, polpo , scampo, gamberone)
servita con verdure di stagione grigliate
Grilled fish (cuttlefish, squid, octopus, scampi, prawn) served with seasonal grilled vegetables
(2-4-12-14)
€ 34,00

Ristorante Gusto Secondo Me
Buttera di Cinta senese

SOLE NEL PIATTO

Buttera di cinta senese servita con salsa al Chianti Classico, crema di patate,
porri croccanti, tartufo di stagione
Cinta senese's pork tomahawk served with Chianti classico wine sauce,
potato cream, crunchy leeks, seasonal truffle
(1)
€ 27,00

Acqua Naturale, Gassata, Leggermente Frizzante
(Still, Sparkling, Lightly Sparkling Water)
€ 3,00

Pane e coperto/ bread and table charge
€ 3,50

N.B.

Da segnalare le vostre allergie, intolleranze e abitudini alimentari
(Please note your allergies, intollerance and eating habits)

I SIMBOLI (The Symbols)

 # In caso di mancanza di prodotti freschi utilizziamo prodotti surgelati,il pesce destinato ad essere consumato crudo è stata preventivamente sottoposto a trattamento di bonifica, conforme alle prescrizioni di legge. Gentile cliente, si ritiene di dover segnalare, vista la tipologia di attività, l'elenco degli ingredienti allergenici e presenti nell'allegato II del Reg.UE 1169/2011-Sostanze o prodotti che provocano allergie e intolleranze. In lack of fresh products, we use frozen products, the fish intended to be consumed raw has previously been subjected to reclamation treatment, in compliance with legal requirements. Dear clients, we believ it is necessary to report, given th type of activity the list of allergenic ingredients present in Annex II of EU reg. 1169/2011-Substance or products that cause allergies and intollerances

Prodotti che provocano allergie e intolleranze /Product that can cause allergies and intollerances

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE /Cereal containing gluten

2. CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI/ Crustaceans and derived products

3. UOVA E PRODOTTI DERIVATI/ Eggs and derived products

4. PESCE E PRODOTTI DERIVATI/Fish and derived products

5. ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI/Peanuts and derived products

6. SOIA E PRODOTTI DERIVATI /Soya and derived products

7. LATTE E PRODOTTI DERIVATI/ Milk and derived products

8. FRUTTA A GUSCIO /Nuts

9. SEDANO E PRODOTTI DERIVATI /Celery and derived products

10. SENAPE E PRODOTTI DERIVATI /Mustard and derived products

11. SEMI DI SESAMO E PRODOTTI DERIVATI/Sesame oil and derived products

12. ANIDRIDE SOLFOROSA/ Sulfur dioxide

13. LUPINI E PRODOTTI DERIVATI/ Lupins and derived product

14. MOLLUSCHI E PRODOTTI DERIVATI/ Molluscs and derived products

Prodotti congelati a bordo/ frozen products on board

Prodotti surgelato /Frozen products

adattabile per vegetariani (adaptable for vegetarians)

adattabile per celiaci (adaptable for celiacs)

adattabile per intolleranti al lattosio (adaptable for lactose intolerants)