



TAVERNA ESTIA  
RISTORANTE

I menù che seguiranno , rimarcano la storia gastronomica della nostra terra,  
fatta di campagna e mare.

I percorsi di degustazione in buona sostanza non sono altro che  
l'interpretazione dell'una e dall'altra oltre a realizzazioni senza tempo che  
rappresentano la nostra crescita proposte come **classici**.

Vi sono poi idee concettuali che caratterizzano oggi una identità disegnata da  
**tratti a mano libera**, interpretazione di una cucina antica rivissuta con forme  
diverse, sapori forti di “ memoria “, oltre ad una scelta di elementi che  
combinati tra loro trasformano il “ gusto in benessere “

Famiglia Sposito

2020

# la...campagna

elementi e uomini che esaltano i profumi della nostra terra

Aperitivo da “ mangiare con le mani “

È pur sempre una.....“ caprese “...

Pasta fresca farcita con pesto liquido di peperoncini verdi al basilico e pomodorini confit

Pancia di maialino da latte confit, servita con zucchine alla scapece ed albicocche del Vesuvio marinate

Pre dessert

Lingotto di cioccolato al caffè, sorbetto di rapa rossa e croccante agli agrumi

Piccola pasticceria

Menu in degustazione € 110

Abbinamento vini € 60

La proposta è per tavoli completi

# ....la costa

elementi e uomini che esaltano le essenze del nostro mare

Aperitivo da “ mangiare con le mani “

Tagliatelle di calamaro verace con il suo nero

Risotto mantecato con confettura di limoni, crudo di gamberi viola, vongole veraci ed olio ai pistacchi

Trancio di pescato selvaggio, servito con purea di cavolfiori alla vaniglia, chips di porri arrosto, succo di cavolo fermentato e raviolo fritto ripieno di ragù di funghi di stagione

Pre dessert

Fior di Fragola a modo mio...

Piccola pasticceria

Menu in degustazione € 130

Abbinamento vini € 60

La proposta è per tavoli completi

# a mano libera

dentro e fuori il territorio

8 piatti

.....in cucina come nel cielo gli orizzonti non esistono, siamo noi a creare le distinzioni ma, se ci si lascia andare anche la nostra mente si libera ed è pronta a riceverne il senso !

Francesco Sposito

Menu in degustazione € 160

Abbinamento vini € 80

La proposta è per tavoli completi

## I...classici

Tonno in Carrozza...

€ 40

Tagliatelle di calamaro verace con il suo nero

€ 40

Aperitivo da “ mangiare con le mani ”

€ 20

Zeppole di “mussillo” di baccalà, composta di aglio e arance, ricotta di pecora e peperoni “papaccelle”

€ 40

Coda d’astice Blu , salsa Royal alla birra doppio malto e “friarielli ”

€ 75

Spaghettoni di Gragnano, acqua di pomodori, gamberi mazzancolle profumate alla brace e semi di lino

€ 35

Ravioli di pasta all'uovo, farciti con ragù di maialino, spuma al parmigiano e tartufo nero di stagione

€ 35

Risotto mantecato con confettura di limoni, crudo di gamberi viola, vongole veraci ed olio ai pistacchi di Bronte

€ 35

## la carta

È pur sempre una.....“ caprese “...

€ 30

Emulsione di manzo, foie gras d'anatra , salsa al limone ed erbe aromatiche

€ 35

Bottoni di pasta fresca farciti con pesto di peperoncini verdi al basilico e pomodorini confit

€ 30

Pancia di maialino da latte confit, servita con zucchine alla scapece ed albicocche del Vesuvio marinate

€ 45

Variazione di piccione : petto in cottura confit, affumicato e laccato alle fragole, le sue coscette fritte, servito con primizie e chutney di pomodori allo zenzero

€ 55

Trancio di pescato selvaggio, servito con purea di cavolfiori alla vaniglia, chips di porri arrosto, succo di cavolo fermentato e raviolo fritto ripieno di ragù di funghi di stagione

€ 45

# degustazione di formaggi d'autore

in collaborazione con Antonello Egizi

€ 25

## .....dessert

(per evitare attese si prega di ordinare il dessert insieme alle altre portate)

Lingotto di cioccolato al caffè, sorbetto di rapa rossa e croccante agli agrumi  
€ 20

Fior di Fragola a modo mio...  
€ 20

Mousse di cioccolato bianco ripiena di pan di Spagna alle erbe aromatiche,  
ghiacciolo di anguria, gelato di pesche al vino bianco e spuma di mandorle  
€ 20

Millefoglie al burro di Normandia con crema chiboust alla vaniglia e caramello al  
latte.  
€ 25