

Il Menù del "Buon Ricordo"

disponibile integralmente anche senza glutine



Vi diamo il benvenuto con
un calice di Bollicine doc !!
e a seguire...

TROTA SALMONATA

affumicata, uova marinate e caprino alle erbe

...

"Il Piatto del "Buon Ricordo"

RISO E PERSICO IN UN RAVIOLO

Un delicato ripieno a base di ricotta di montagna, filetto di pesce persico e la maggiorana del nostro orto,
L'impasto con farina di riso, semola rimacinata e tuorlo d'uovo.

Una volta formati i ravioli vengono cotti in acqua leggermente salata e passati in padella
con un intingolo di olio extravergine del territorio, aglio, peperoncino, prezzemolo e "Missoltino" battuto a coltello..

Completa il piatto per un tocco di sapidità la bottarga di coregone

Questa ricetta è stata pensata per valorizzare il prodotto ittico del territorio, prendendo spunto da un piatto classico del Lago di Como, reinterpretato con la filosofia della Locanda.

...

FILETTO DI SALMERINO

in padella al burro e salvia, accompagnato da verdure, patate
e mandorle croccanti

...

FRUTTI DI BOSCO

in composta tiepida con
gelato al fiordilatte e meringa croccante

€ 57,00

Per ogni **"Menù Completo del Buon Ricordo"**
verrà dato in omaggio N.1

" Piatto del Buon Ricordo "

creato dai maestri ceramisti di Vietri sul Mare, una località che affonda questa tradizione nei secoli,
situata in provincia di Salerno.

Il cotto nasce da una cava locale. I processi di ceramizzazione sono come una volta.

I piatti, una volta fatto il "bozzetto" originale, sono dipinti a mano dagli artigiani ceramisti, uno per uno.

L'arte dei cuochi ispira quella dei decoratori, tutto rigorosamente Italian style



The Menu of "Buon Ricordo"

the menù is all available also gluten-free



We welcome you with
a glass of SPARKLING WINE !!
and continued with...

SALMON TROUT

smoked, marinated fish eggs and Caprino cheese with herbs,

...

The dish of "Buon Ricordo"

RICE AND PERCH FISH... IN A RAVIOLO

A delicate filling based on mountain ricotta, perch fillet and marjoram from our garden,

The dough with rice flour, re-milled semolina and egg yolk.

Once the ravioli are formed they are cooked in lightly salted water and passed in a pan
with a sauce of local extra virgin olive oil, garlic, chilli, parsley and shredded "missoltino" - air dried fish of the lake

The whitefish bottarga completes the dish for a touch of flavor

This recipe was designed to enhance the seafood product of the area, taking its cue from a classic dish from Lake Como, reinterpreted with the philosophy of the Locanda.

...

CHAR FISH FILLET

butter and sage, accompanied by vegetables, potatoes
and crunchy almonds

...

WILD BERRIES

In warm compote with
fiordilatte icecream and crunchy meringue

€ 57,00

Every one complete "Menu of Buon Ricordo"
will be given free N.1

"The Dish of Buon Ricordo"

Is created by the master potters of Vietri sul Mare, a town that has followed this tradition for centuries, located
in the province of Salerno.

The cotto comes from a local quarry. The veneering processes are as they once were.

Once the original "sketch" has been made, the dishes are hand painted by the ceramic artisans, one by one.

The art of cooks inspires that of decorators, all strictly Italian style

