

TERRA MIA

Matteo Pio Del Regno



ANTIPASTO

Crostino con purea di fave, tartare di tonno rosso e pompelmo rosa



Un antipasto dall'atmosfera esotica ma che ancora non scorda le sue radici mediterranee. La dolcezza del tonno dialoga perfettamente con l'amara acidità del pompelmo

PRIMO PIATTO

Ravioli capresi conditi con pomodorino del piennolo



Basilico, mozzarella e pomodori, questo trio inseparabile dai sapori mediterranei, protagonista di moltissime ricette, prima fra tutte

la tradizionale caprese che ha ispirato questo primo piatto



SECONDO PIATTO



Involtoni di pesce spatola e zucchine nostrane

Cosa dire, appartenente alla famiglia del pesce azzurro, ha proprietà nutrizionali incredibili, ricco di Omega 3, viene proposto a mo di sfizioso involtino, un piatto gustoso e salutare.



CONTORNO



Barchetta di patate con melanzane al forno

Vicino al pesce, da abbinare è d'obbligo la patata, la forma di una sfiziosa barchetta riesce ad accogliere all'interno le melanzane, il tutto cotto a forno non

va a sovrastare la leggerezza del pesce
spatola



DESSERT

MELA LIMONCELLA E CANNELLA REGINA in chiave moderna



Realizzato con la
mela limoncella,
un frutto
straordinario in via
di estinzione, in
coppia vincente
con la cannella
non c'è bisogno di
aggiungere altro se
non un tocco di
modernità

