

RARATERRA

cucina no/strana

CONDIVIDIAMO LA TRADIZIONE

PERCORSO DI 6 PORTATE

IL PREZZO DELLA DEGUSTAZIONE
È DI 55€ PER PERSONA
ED OBBLIGATORIA PER L'INTERO TAVOLO.

Per iniziare

La pizza "a ruoto" ¹⁻¹⁴⁻¹⁵ \12
Farina ai cinque cereali, stracotto di datterino giallo, acciughe di Cetara, maionese all'aglio e origano

Come un prosciutto e melone ⁷ \15
Carpaccio di Black Angus, burrata e cantalupo arrosto

Acciughe del Cantabrico selezione Codesa e burro dolce di Normandia ¹⁻⁷ \18

Selezione di formaggi \20
Langress, Comte, Testun Ciuc al Barolo, Blu cremoso di capra

Antipasti

Polpette con salsa Raraterra ¹⁻⁵⁻⁷⁻⁹ \9

Bun burger di fassona con chips di cavolo nero e salsa tartara ¹⁻⁵⁻¹⁰⁻¹⁵ \8

Parmigiana di melanzane ⁷ \10

Zeppola di baccalà nonstrana ¹⁻³⁻⁴ \7

Raramare ¹⁻⁴⁻⁷ \18
Pescato del giorno

Primi

Pasta e patate nonstrana ¹⁻⁷ \15
con patata bruciata, fonduta di provola, pancetta croccante e olio al limone

Mezzanelli con crema di tre pomodori, lardo di maialino e pecorino ¹⁻⁷ \14

Pasta e piselli, zabaione salato e pop corn di maiale ¹⁻⁵ \16

Candele di mare con datterino giallo, tonno, capperi, olive e bottarga ¹⁻⁴ \18

Spaghetto alla chitarra al nero di seppia, vongole veraci e salicornia ¹⁻⁴ \23

Secondi

Ribeye di Black Angus America \30*
Creekston farm (250 gr.)
*Per grammature superiori chiedere al personale di sala.

Bistecca di pollo giallo alla griglia con marinato alla salsa Worcestershire e limone \16

Guancia di vitellino alla birra, patate piselli e pomodori arrosto ⁹⁻¹⁰ \18

Frittura di gamberi e calamari con salsa Raraterra ¹⁻⁵ \19

Filetto di spigola, fagiolini e brodo dashi montato allo zenzero e limone ⁴⁻⁹ \20

Dolci

Bavarese al caramello salato e crumble alla vaniglia ¹⁻⁸⁻⁵ \8

Raramisù ⁷⁻⁵⁻¹ \8

Semifreddo alla pesca, salsa al mango e crumble di mandorle salate ⁷⁻⁸ \7

Come una delizia al limone \7

Fruttini gelato \9

Sorbetto \4

Sgroppino \5

Selezionati del giorno \28
minimo quattro persone

Frutta \6

Beverage

Soft Drink \3

Coca Cola 33cl \3

Coca Cola Zero 33cl \3

Birra \6

Acqua liscia \3

Acqua Frizzante \3

⁵⁻⁵Coperto e pane \4

Allergeni

1- Cereali	8- Frutta a guscio	Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate.
2- Crostacei	9- Sedano	
3- Uova	10- Senape	
4- Pesce	11- Molluschi	
5- Arachidi	12- Lupini	
6- Soia	13- Sesamo	
7- Latticini	14- Solfiti	

Crudi

Tutti i prodotti somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

*Per quanto lontano tu possa andare
non raggiungerai mai i confini del gusto.*