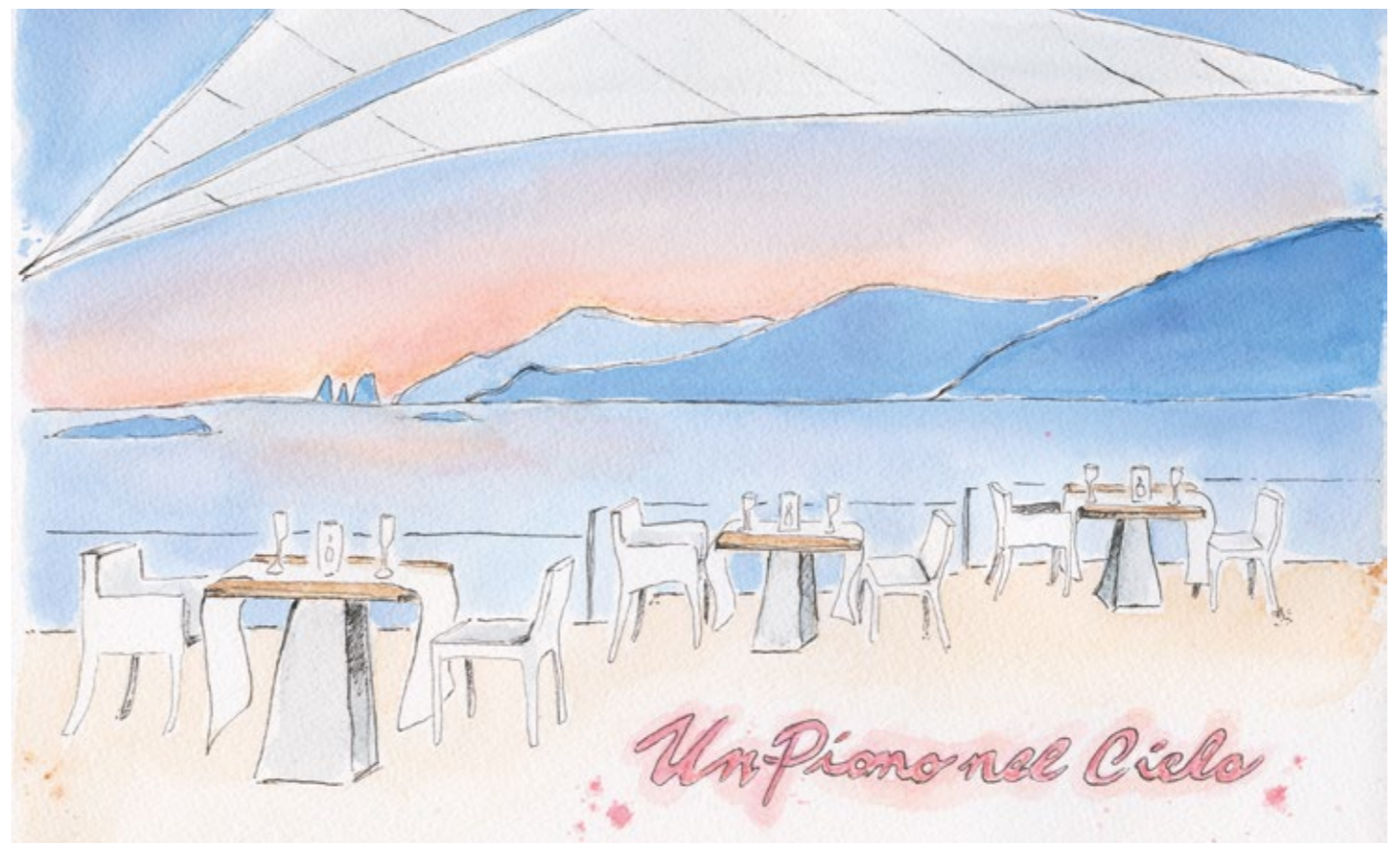


UN PIANO NEL CIELO FINE DINING

Casa Angelina

Il menù di Un Piano Nel Cielo varia a seconda della stagione e si ispira alla ricca tradizione culturale della Campania, sotto la sapiente guida del nostro Chef che utilizza ingredienti di produzione locale per dare vita a piatti classici reinterpretati in maniera creativa e assolutamente esclusiva.



I CLASSICI di Un Piano Nel Cielo

Il Crudo

Ostrica, Gambero, Scampo, Calamaro, Carpaccio di Pesce, Tartare di Tonno 80

2 - 4 - 14

Il Tagliolino 36 Tuorli

Sfusato Amalfitano, Gambero e Aneto 40

1 - 2 - 3 - 6 - 11

Il Raviolo di Pasta cotta

Ricotta, Maggiorana e Piennolo Vesuviano 40

1 - 3 - 6 - 11

Il Dentice

Zuppetta di Patate, Lupini e Pomodoro arrosto 45

4 - 6 - 14

MENU DEGUSTAZIONE

5 Portate

..... 160 a persona

Il Calamaretto
Zucca e Cannolicchi

1 - 5 - 6 - 13 - 14

La Linguina di Gragnano
Scarola, Pesto Amalfitano e Pan di Segale

1 - 4 - 6 - 13

Lo Gnocco
Cipollotto, Burro acido e Cozze

1 - 3 - 6 - 11 - 12 - 14

Il Dentice
Zuppeta di Patate, Lupini e Pomodoro arrosto

4 - 6 - 14

Lo Sfusato di Amalfi
Olio Ravece e Bufala

3 - 11 - 12 - 13

Il menù viene realizzato per tutti i commensali.

Per completare ed esaltare l'esperienza di degustazione il Sommelier propone un percorso di wine pairing 100 a persona

MENU DEGUSTAZIONE

7 Portate

..... 200 a persona

La Capasanta
Porcini, Mandorla salata e Maionese allo Sfusato Amalfitano

3 - 13 - 14

La Ricciola affumicata
Cachi e Semi di Girasole

4 - 13

Il Riso "Vialone Nano"
Blu di Bufala, Scampi e Finocchietto autunnale

4 - 6 - 12

Il Cannoletto
al Ragù Napoletano

1 - 3 - 6 - 11 - 13

Il Tonno Balfegò
Senape in grani, Salsa arrosto, Friarielli e Patate alle Erbe

4 - 6 - 12 - 13

L'Anatra Marinata,
Cavolo viola e Noci

6 - 8 - 12 - 13

I Porcini
Uva Fragola e Levistico

3 - 6 - 11 - 12 - 13

Il menù viene realizzato per tutti i commensali.

Per completare ed esaltare l'esperienza di degustazione il Sommelier propone un percorso di wine pairing 120 a persona

MENU VEGETARIANO

5 Portate

..... 160 a persona

L'Orto di Casa Angelina
Verdure cotte e crude

6 - 12

La Pasta e Fagioli

1 - 6

Il Risotto

Sfusato Amalfitano, Pepe e Tarallo al Finocchietto

1 - 11

Radicchio e Mandorla

1

La dolce Frutta e Verdura

Il menù viene realizzato per tutti i commensali.

Per completare ed esaltare l'esperienza di degustazione il Sommelier propone un percorso di wine pairing 100 a persona

ANTIPASTI

La Capasanta Porcini, Mandorla salata e Maionese allo Sfusato Amalfitano 3 - 13 - 14 45
La Ricciola affumicata Cachi e Semi di Girasole 4 - 13 40
Il Calamaretto Zucca e Cannolicchi 1 - 5 - 6 - 13 - 14 40
Il Baccalà Ceci, Peperone Crusco e Rosmarino 1 - 4 - 5 - 6 - 13 40
L'Uovo di Montagna Porro, Castagna e Tartufo nero pregiato 3 - 6 50
Il Maialino nero Casertano Verza fondente e Pomodorino del Piennolo Piccante 1 - 6 - 9 - 12 40

PRIMI PIATTI

La Linguina di Gragnano Scarola, Pesto Amalfitano e Pan di Segale 1 - 4 - 6 - 13 40
Mischiato Potente Totani e Patate 1 - 6 - 12 - 14 40
Il Riso "Vialone Nano" Blu di Bufala, Scampi e Finocchietto autunnale 2 - 6 - 11 45
Lo Gnocco di Patate Cipollotto, Burro acido e Cozze 1 - 3 - 6 - 11 - 12 - 14 40
Il Cannoletto al Ragù Napoletano 1 - 3 - 6 - 11 - 12 - 13 40

SECONDI DI PESCE

Lo Scorfano in Zuppa Bietola e Alghe 4 - 6 - 12 - 13 50
Il Tonno Balfegò Senape in grani, Salsa arrosto, Friarielli e Patate alle Erbe 4 - 6 - 12 - 13 45
La Triglia in Salsa Puttanesca 1 - 4 - 6 - 13 40

SECONDI DI CARNE

L'Agnello Mirtillo selvatico e Finferli 1 - 3 - 5 - 6 - 11 - 12 - 13 45
La Guancia di Chianina alla Cacciatore 6 - 12 40
L'Anatra Marinata Cavolo viola e Noci 6 - 8 - 12 - 13 45

I DESSERTS CLASSICI di Un Piano Nel Cielo

Lo Sfusato di Amalfi
Olio Ravece e Bufala

3 - 11 - 12 - 13

..... 30

La Millefoglie

1 - 3 - 11

..... 30

Il Cioccolato 62%
Mandorla e Lampone

3 - 11 - 13

..... 30

DESSERTS

Il Soufflè
Mora e Anacardi

3 - 11 - 13

..... 30

I Porcini
Uva Fragola e Levistico

3 - 6 - 11 - 12 - 13

..... 30

La Castagna
Mandarino e Riso nero selvatico

3 - 11

..... 30

I GELATI E SORBETTI ARTIGIANALI

Cioccolato, Vaniglia, Nocciola, Pistacchio, Caffè 11 30
Limone, Arancia, Fragola, Mela Annurca, Ananas 30

FORMAGGI

Provolone del Monaco	
Parmigiano Reggiano 60 mesi	
Pecorino di Carmasciano	
Blu di Pecora Bio	
Cacioricotta affumicata Bio	
Bianco di Montegalba Bio	
Castelmagno	
Camembert	
Tête de Moine	
La Degustazione50
60

ALLERGENI

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio. Le procedure HACCP adottate tengono conto del rischio di contaminazione crociata ed il personale è formato su tale rischio. Tuttavia, occorre segnalare che, in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione possono comportare la condivisione di aree ed utensili; quindi non si può escludere la possibilità che i prodotti entrino a contatto con allergeni.

LEGENDA

- 1 glutine
- 2 crostacei
- 3 uova
- 4 pesce
- 5 arachidi
- 6 sedano
- 7 sesamo
- 8 soia
- 9 senape
- 10 lupini
- 11 latte
- 12 anidride solforosa
- 13 frutta a guscio
- 14 molluschi

EXECUTIVE CHEF
Leopoldo Elefante

SOUS CHEF
Giuseppe D'Urso

PASTRY CHEF
Raffaele D'Urso

