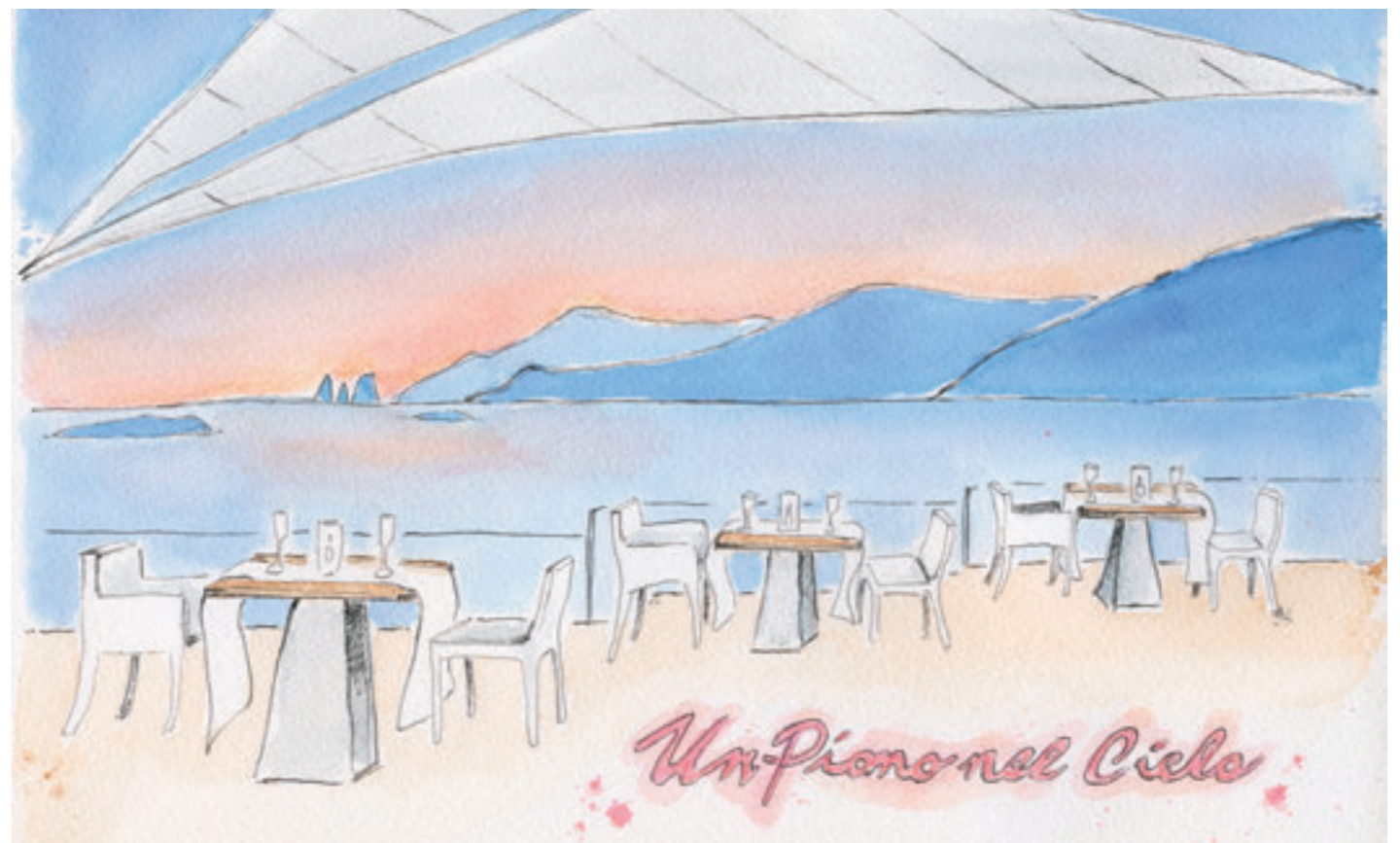




UN PIANO NEL CIELO FINE DINING

*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, Mazzancolla, Scampo, Calamaro, Carpaccio di Pesce, Tartare di Tonno, Sauro, Musdea, Palamita, Sgombro, Seppia 2 - 4 - 14	.....	100
 L'Orto di Casa Angelina Verdure cotte e crude 6 - 12	.....	45
Il Tagliolino 36 Tuorli Sfusato Amalfitano, Gambero e Aneto 1 - 2 - 3 - 6 - 11	.....	45
Mischiato Potente Totani e Patate 1 - 6 - 12 - 14	.....	45
 Il Raviolo di Pasta cotta Ricotta, Maggiorana e Piennolo Vesuviano 1 - 3 - 6 - 11	.....	45
Il Dentice Zuppetta di Patate, Lupini e Pomodoro arrosto 4 - 6 - 14	.....	50

## ANTIPASTI

La Capasanta Avocado, Noci e Sfusato Amalfitano 3 - 13 - 14	..... 50
Calamaro Cuore di Bue, Sedano e Melone Barattiere 6 - 14	..... 45
Il Merluzzo Pomodorini Gialli e "Friggitelli" 4	..... 45
Il Foie Gras Pesca, Champagne Ruinart Millésimé 2016 e Caviare Royal Calvisius 1 - 3 - 4 - 12	..... 80
La Palamita Affumicata Ciliegia e Semi di Girasole 1 - 3 - 4 - 12 - 13	..... 45
Il Maialino Fagioli Butirri e Piennolo Piccante 6 - 13	..... 45

## PRIMI PIATTI

La Linguina di Gragnano  
Ricciola, Acqua di Pomodoro e Sfusato Amalfitano

1 - 4 - 6 - 12

..... 45



La Pasta e Fagioli

1 - 6

..... 40

Il Risotto  
Baccalà, Bufala e Peperoncini verdi

4 - 6 - 11

..... 45

Lo Gnocco di Patate  
Granchio, Zucchine e Basilico

1 - 2 - 3 - 6 - 11 - 12

..... 50

Il Tortello  
Cappone, Patata viola, Provolone del Monaco e Tartufo Nero Pregiato

1 - 3 - 6 - 9 - 11 - 12

..... 50

## SECONDI DI PESCE

Il San Pietro alla Mugnaia  
Indivia, Mandorla e Mela verde  
4 - 11 - 13

..... 50

Il Tonno Balfegò  
Lattuga, Mais e Ravanello  
3 - 4 - 6 - 12 - 13

..... 50

Il Pesce Bandiera  
Zucchine alla Scapece  
3 - 4 - 12 - 13

..... 45


## SECONDI DI CARNE


L'Agnello Provola, Melanzane e Basilico 6 - 11 - 12 - 13	..... 45
Il Vitello Patate, Fagiolini e Aglio nero 1 - 6 - 11 - 12 - 13	..... 50
Il Piccione Cardoncello, Cipollotto e San Carlone al Caffè 11 - 12 - 13	..... 50

## MENU VEGETARIANO

5 Portate

..... 160 a persona

 La Carota  
Carruba e Zenzero

 La Fettuccina  
Peperoni e Olive


1 - 6

 Il Riso  
Pomodoro San Marzano e Sfusato Amalfitano

6

 La Melanzana

13

 Il Pomodoro  
Latte di Soia e Olio Evo

1 - 8

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

5 Portate

..... 160 a persona

Il Merluzzo  
Pomodorini Gialli e "Friggitelli"

4

Mischiato Potente  
Totani e Patate

1 - 6 - 12 -14

Lo Gnocco di Patate  
Granchio, Zucchine e Basilico

1 - 2 - 3 - 6 - 11 - 12

Il Dentice  
Zuppetta di Patate, Lupini e Pomodoro arrosto

4 - 6 - 14

Sfusato Amalfitano, Fragola e Basilico

1 - 3 - 11

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

..... 220 a persona

La Capasanta

Avocado, Noci e Sfusato Amalfitano

3 - 13 - 14

Il Foie Gras

Pesca, Champagne Ruinart Millésimé 2016 e Caviale Royal Calvisius

1 - 3 - 4 - 12

Il Risotto

Baccalà, Bufala e Peperoncini verdi

4 - 6 - 11

Il Tortello

Cappone, Patata viola, Provolone del Monaco e Tartufo Nero Pregiato

1 - 3 - 6 - 9 - 11 - 12

Il Tonno Balfegò

Lattuga, Mais e Ravanello

3 - 4 - 6 - 12 - 13

Il Piccione

Cardoncello, Cipollotto e San Carlone al Caffè

11 - 12 - 13

Lampone, Caffè e Aglio Nero

1 - 3 - 11

Il menù viene realizzato per tutti i commensali.

Per completare ed esaltare l'esperienza di degustazione il Sommelier propone un percorso di wine pairing ..... 140 a persona

## DESSERTS

Sfusato Amalfitano, Fragola e Basilico

1 - 3 - 11

.....30

Dalla Fava al Cioccolato

3 - 11

.....50

Fichi, Foglie, Provolone del Monaco e Noci

11 - 13

.....30

Lampone, Caffè e Aglio Nero

1 - 3 - 11

.....30

Soufflè Albicocca e Vaniglia

3 - 11

.....40

Sesamo nero, Crumble al Timo e Mandarino

7 - 11

.....30

Pesca, Mandorla e Fiori di Sambuco

13

.....30

Mela Verde ed Eucalipto

.....30

Limone, Basilico e Grappa

1 - 3 - 12

.....30

## FORMAGGI

Provolone del Monaco

Parmigiano Reggiano 60 mesi

Pecorino di Carmasciano

Blu di Bufala Bio

Cacioricotta affumicata Bio

Stracchino di Capra Bio

Castelmagno

Camembert

Tomme aux 7 fleurs

La Degustazione

.....60

.....70

## 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 DEGLI ALLERGENI

- 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

\* I prodotti contrassegnati, al fine di garantire la freschezza, in base alla stagionalità/disponibilità, sono sottoposti ad abbattimento rapido della temperatura a -18° C.

### LEGENDA DEI SIMBOLI

 vegetariano

 vegano

EXECUTIVE CHEF  
Leopoldo Elefante

SOUS CHEF  
Giuseppe D'Urso

PASTRY CHEF  
Michele Di Leva

