

Carta Vini Digitale

Vini



Scansiona il QR CODE

PODERE  DELL'ANGELO

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

Un nostro Responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva, anche mediante l'esibizione di idonea documentazione, quali apposite istruzioni operative, ricettari, etichette originali delle materie prime.

Informiamo che dopo un lungo percorso di formazione, proponiamo anche piatti senza glutine, quindi troverete la sicurezza di mangiare fuori pietanze senza obbligo di prenotarle.

SEI ALLERGICO?

Ai sensi del regolamento UE 1169/2011 segnaliamo che tutti i nostri piatti sono a base o possono contenere tracce di cereali contenenti glutine, crostacei, pesce, uova, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta in guscio, sedano, senape, semi di sesamo, solfiti, lupini, molluschi e prodotti derivati. Qualora ritieni di essere allergico ad uno o più di questi alimenti ti consigliamo di contattarci al tavolo prima di effettuare l'ordine per accertarti che il piatto che desideri ordinare non li contenga.



Le Degustazioni

Degustazioni

Un'esperienza composta da, profumi, sensazioni, colore, per raccontarci in un percorso.

EASY FISH

60.00 a persona

Un intero percorso di sapori selezionati dal nostro Chef

Benvenuto del Podere;

Crudo di cappasanta, zucchine e neve al cocco;

Calamaro ripieno alla mediterranea;

Fusillotto mare - bosco e latte;

Seppia al burro e miele;

Cheesecake allo yogurt e fragola

accompagnato da Bottiglia di Millesimato "Selezione Carlo Nappo"

"UN MARE DA CONDIVIDERE"

95.00 a persona

Crudo di Mare - la Gran Catalana - Il Gioco al Cioccolato

accompagnato da Franciacorta Couvè Carlo Nappo

"LA MANO LIBERA DI CARLO"

110.00 a persona

Carpaccio di ricciola alla pizzaiola;

Cubo di tonno vitellato caldo - freddo;

Omaggio al frico Friulano;

Soba di tonno;

Raviolo bicolore;

Riso al tavolo e....

a sorpresa la mano libera di Carlo Nappo...

accompagnato da Bottiglia di Champagne "Selezione Carlo Nappo"

I menu degustazione, preferibilmente, vengono realizzati per un tavolo completo

La Cucina
di
Carlo Nappo

Prima di tutto cominciamo con

Prima di tutto

| | |
|---|-------|
| <i>Il Mare in un Piatto</i> | 18.00 |
| <i>Giardino di calamari</i> | 14.00 |
| <i>Omaggio al frico Friulano</i> | 12.00 |
| <i>Carpaccio di ricciola alla pizzaiola</i> | 15.00 |
| <i>Tartare di manzo, dalla cucina alla sala</i> | 15.00 |



I crudi del Podere

I Crudi

| | |
|--|------------|
| <i>Crudo di mare di Carlo Nappo</i> | 35.00 |
| <i>Ostriche Fine de Claire Dousset - Poitou-Charentes</i> | 4.00 al pz |
| <i>Scampi e Gamberi rossi con fantasia di frutta ghiacciata</i> | 18.00 |
| <i>Tonno Rosso, salsa di vitello e polvere di funghi disidratati</i> | 16.00 |
| <i>Cappasanta cruda, cocco ghiacciato e zucchine</i> | 12.00 |



Un Salto nel Gusto

Un salto nel Gusto

| | |
|--|-------|
| <i>Spaghetti con Busera a parte</i> | 14.00 |
| <i>Risotto al tavolo con burrata e agrumi al profumo di mare</i> | 14.00 |
| <i>Soba noodles di tonno</i> | 13.00 |
| <i>Fusillotti con porcini, gamberi, burrata e mollica fritta</i> | 14.00 |
| <i>Raviolo bicolore con burrata, selezione di pomodorini e basilico fritto</i> | 13.00 |

Il bello di condividere

Condividere

| | |
|---|-----------------|
| <i>Gran grigliata di mare con crostacei e pescato ad amo del Mediterraneo</i> (min. 2 persone) | 34.00 a persona |
| <i>Gran catalana di crostacei</i> (min. 2 persone) | 35.00 a persona |
| <i>Gran Crudo di Mare di Carlo Nappo</i> (min. 2 persone) | 40.00 a persona |



Le Carni del Podere

Le Carni

| | |
|--|-------|
| <i>Controfiletto di manzo e patate al burro</i> | 23.00 |
| <i>Piccione con brunoise di mela, foie gras e riduzione di figo moro</i> | 18.00 |
| <i>Filetto di manzo con bouquet di porcini e jus di manzo al tartufo</i> | 28.00 |
| <i>Scamoncino di agnello con tortino caldo di patate di Ovolodo e riduzione di Mirto di Sardegna</i> | 18.00 |



Dal Mare alla Tavola

Dal Mare alla Tavola

| | |
|--|-------|
| <i>Curry, verdure, calamari, gamberi, pollo di Bresse e riso Jasmine al vapore</i> | 15.00 |
| <i>Fritto misto del Podere</i> | 15.00 |
| <i>Trancio di pescato ad amo con orto del Podere e mojito</i> | 18.00 |
| <i>Tonno rosso accompagnato da patate di Ovolodo, bufala e panure di erbe</i> | 18.00 |
| <i>Seppie di Marano, patate al burro e verdure al miele</i> | 16.00 |
| <i>Piovra grigliata alla Mediterranea</i> | 18.00 |