

Coperto Ristorante 3.00

Carta Vini Digitale

Vini



Scansiona il QR CODE

English version

English



Scansiona il QR CODE

PODERE DELL'ANGELO

*Il pesce e la carne da Noi acquistati freschi, per ragioni di mercato e per preparazioni a crudo, subiscono un trattamento di bonifica mediante abbattimento a -20° per almeno 48 ore conforme alla prescrizione del reg.(ce) 853/2004 allegato III, cap. 2, lettera D.

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.

CASCATA DI ANTIPASTI

50.00 a persona

Degustazione di 5 antipasti dalla carta o scelti dallo Chef.

EASY FISH

60.00 a persona

Un intero percorso di sapori selezionati dal nostro Chef
Benvenuto del Podere;

Ostrica, mela verde e salsa di maiale e soia;

Cappesante con vellutata di cannellini, daikon croccante e barbabietola;

Spaghetto Monograno, riduzione di gambero, pomodoro, crema di basilico e "calamaro olio sale e pepe"

Branzino di Lenza, con fondo di mare ai ricci, calamaretti e limone candito;

Mezzaluna esotica.

UN MARE DA CONDIVIDERE

90.00 a persona

Crudo di Mare;

la Gran Catalana;

Crostatina ricotta e pere.

LA MANO LIBERA DI CARLO

100.00 a persona

La Fantasia dello Chef Carlo Nappo.

Un percorso gastronomico all'insegna del gusto, dei contrasti, di sapori e profumi.

Lo specchio delle sue esperienze racchiuse in una selezione di piatti pensati per voi.

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

Gli antipasti

Prima di tutto

<i>Cappesante con vellutata di cannellini, daikon croccante e barbabietola</i>	16.00
<i>La Granseola come da tradizione</i>	20.00
<i>Il Mare in un piatto</i>	18.00
<i>Toast di gambero rosso e maionese allo zenzero</i>	16.00
<i>Omaggio al frico Friulano</i>	13.00



I crudi del Podere

I Crudi

<i>Ostrica, mela verde e salsa di maiale e soia</i>	14.00
<i>Tonno rosso in sashimi con verdure croccanti</i>	16.00
<i>Scampi della Sardegna con sale Maldon e gel di susine</i>	15.00
<i>Scampi, gamberi con macedonia futurista e misticanza</i>	16.00
<i>Il Crudo di Mare di Carlo Nappo</i>	38.00



I nostri primi

Un salto nel Gusto

<i>Noodles di barbabietola tiepidi, zafferano di San Quirino, pomodoro caldo e basilico</i>	14.00
<i>Spaghetto Monograno mantecato con riduzione di gambero e pomodoro, crema di basilico e "calamaro olio sale e pepe"</i>	15.00
<i>Gnocchetto di patate di Ovoledo con granseola, pomodorini gialli confit e zucchine di Latina</i>	16.00
<i>Risotto al tavolo con burrata e agrumi al profumo di mare</i>	15.00
<i>Tagliolino 100 rossi, con astice e polvere di basilico</i>	25.00

Il bello della condivisione

Condivisione

<i>Gran grigliata di mare con crostacei e pescato ad amo del Mediterraneo (min. 2 persone)</i>	40.00 a persona
<i>Gran Crudo di Mare di Carlo Nappo (min. 2 persone)</i>	42.00 a persona
<i>Gran fritto misto di pesce (min. 2 persone)</i>	24.00 a persona



I nostri Secondi

Terra e Mare

<i>Rombo, patate, pomodorini e olive</i>	20.00
<i>Piovra, piselli in crema e crudi e gel al lime</i>	20.00
<i>Filetto di manzo, patate e fondo di caffè</i>	25.00
<i>Maiolino cotto 100 one con cicoria ripassata, la sua salsa e lampone</i>	18.00
<i>Branzino di Lenza, con fondo di mare ai ricci, calamaretti e limone candito</i>	20.00

*Il pesce e la carne da Noi acquistati freschi, per ragioni di mercato e per preparazioni a crudo, subiscono un trattamento di bonifica mediante abbattimento a -20° per almeno 48 ore conforme alla prescrizione del reg.(ce) 853/2004 allegato III, cap. 2, lettera D.

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.