



PODERE  DELL'ANGELO

MATERIA

ANIMA

CUORE

MENU DEGUSTAZIONE

easy fish

TARTARE DI TONNO ROSSO, MAIONESE AL
LAMPONE E SALICORNIA

NOCI DI CAPASANTA, PASSION FRUIT E
SALSA DI PEPPERONE CUCINATO A FREDDO

RISO RISERVA SAN MASSIMO, AGLIO NERO
GAMBERO ROSSO E ALBICOCCA

RICCIOLA, LA PATATA E IL SUO
GUAZZETTO

VIAGGIO AL CINEMA

65 EURO A PERSONA
IL MENÙ DEGUSTAZIONE VIENE REALIZZATO
PER UN TAVOLO COMPLETO



GLI ANTIPASTI

IL CRUDO DI MARE	35
TOAST DI GAMBERI CON MAIONESE ALLO ZENZERO	14
TORTINO DI PATATE E PIOVRA CON TARTARE DI OLIVE TAGGIASCHE E FIORI DI ZUCCHINE IN TEMPURA	15
TARTARE DI TONNO ROSSO, MAIONESE AL LAMPONE E SALICORNIA	15
NOCI DI CAPASANTA, PASSION FRUIT E SALSA DI PEPERONE CUCINATO A FREDDO	15
I CRUDI AL NATURALE:	
OSTRICHE GILLARDEAU	CAD. 7
GAMBERI ROSSI DI MAZARA	CAD. 4
MAZZANCOLLE DI CAORLE	CAD. 4
SCAMPI DELLA SARDEGNA	CAD. 4
IL MARE COTTO DI CARLO NAPPO (SELEZIONE DI PRODOTTI E RICETTE SELEZIONATE SECONDO STAGIONALITÀ)	18
LA TARTARE DI FASSONA DEL PODERE	16
IL NOSTRO VITELLO TONNATO (VITELLO COTTO A BASSA TEMPERATURA, SALSA MONFERRINA, TARTUFO NERO ESTIVO)	14



I NOSTRI PRIMI

TORTELLO DI SCORFANO, IL SUO GUAZZETTO,
SEDANO CROCCANTE E POMODORINO
CONFIT 14

RISO RISERVA SAN MASSIMO, AGLIO NERO
GAMBERO ROSSO E ALBICOCCA 15
(MIN. PER 2)

FUSILLONE CON CREMA DI ZUCCHINE,
SALMONE SELVAGGIO, MANDORLE TOSTATE
E FIORE DI ZUCCHINA 13

SPAGHETTO MONOGRANO FELICETTI,
MELANZANE IN CREMA, BATTUTO DI COZZE
E VONGOLE PROFUMATO AL LIMONE 14

LA MIA CARBONARA
SPAGHETTO MONOGRANO FELICETTI, UOVO
DI PAOLO PARISI, PECORINO ROMANO DOP,
GUANCIALE AL PEPE, BARILOTTO DI BUFALA
DI CASA MADAIO 14



I SECONDI DI TERRA & MARE

- RICCIOLA, LA PATATA E IL SUO
GUAZZETTO 22
- TONNO ROSSO, BURRATA, ZUCCHINE
E CRUMBLE ALLA PIZZAIOLA 19
- ASTICE ALLA CATALANA a persona 25
(MIN. PER 2)
- IL FRITTO DEL PODERE, CON PESCE DI
MARANO E VERDURE DELL'ORTO,
SALSA MAIONESE E ZENZERO 16
- ROLLÈ DI VITELLO COTTO NEL PANKO,
SPINACI, BUFALA E COULIS DI PEPERONI 16
- DIAFRAMMA DI SORANA ALLA GRIGLIA
CON CAROTE AL BARBECUE E TARTUFO
NERO ESTIVO 22