

BOTERO

RESTAURANT / CREMA

Menù degustazione Mare

ANTIPASTI

Insalatina di riso Basmati speziato con orata, mentuccia e lime nero

Caponata a Cetara con tonno rosso, verdure, alici, capperi e olive

PRIMO PIATTO

Scialatielli con calamari, fiori di zucca e carrettiera di capperi

SECONDO PIATTO

Zuppetta di crostacei e molluschi sgusciati con Bottarga di tonno rosso

DESSERT

Cheese cake con sablè di noci e salsa ai mirtilli

Menù degustazione Terra

ANTIPASTI

Barchette di melanzana con pomodoro San Marzano, cous-cous, mozzarella e basilico

Carne salada "secondo Cazzamali", Salva di grotta e crema "Magnabufet"

PRIMO PIATTO

Testaroli al pesto di Paruch "spinacino di montagna", pistacchi e pecorino di Amatrice

SECONDO PIATTO

Reale di maialino cotto 18 ore con cipolla rossa di Tropea e peperoni rossi arrosto

DESSERT

Gelato al fior di latte mantecato con miele di Castagno di Borgotaro e croccante di mandorle

euro 65

(Vini esclusi)

euro 55

(Vini esclusi)

*Il menù degustazione comprende coperto, acqua e caffè
e necessita dell'adesione dell'intero tavolo
per tipologia di menù*