

# MENÙ CONTEMPORANEO À LA CARTE DA DICEMBRE 2022 A APRILE 2023



CAUPONA | The Real Pompeii Life Experience

## Antipasti

- Strudel di verza in doppia consistenza ripieno di verdure invernali stufate
- Genovese di coniglio selvatico in tempura con cicoria ripassata in padella leggermente piccante e crema di carote
- Braciola di manzo crudo con scarola riccia, pinoli tostati, prezzemolo e dressing di pomodoro al ragù e pecorino romano
- Praline di baccalà norvegese al pane panko con vellutata di patata al rosmarino e papacella napoletana
- Polpo grigliato su lingotto di patata e friariello napoletano
- Totano del Mediterraneo ripieno con capperi, olive, pomodoro, provola, gamberi e pane saporito su riso al salto alla curcuma

## Primi

- Linguina con crema di limone amalfitano, gambero rosso di Mazara del Vallo, bottarga di muggine e crauti di cavolo cappuccio
- Gnocchi con crema di zucca arrosto al timo, porcini, gorgonzola e sbriciolata di tarallo agerolese alle mandorle
- Candela alla genovese con cipolle di Montoro e fonduta di provolone del Monaco
- Fregula con vongole veraci, fagioli borlotti e scarola alla partenopea
- Tortello ripieno di ricotta di bufala, crema di friariello, manzo e pecorino di fossa
- Tagliolino all'uovo con burro della Normandia, alici, pane saporito e salvia

## Secondi

- Stinco di agnello brasato a bassa temperatura con funghi chiodini e nduja
- Filetto di manzo con zucca in agrodolce
- Guancia di maiale cotta a bassa temperatura al profumo di salvia e rosmarino, la sua jus e radicchio trevigiano grigliato
- Filetto di nasello, aromatizzato alle erbe di campo profumate, impanato ai cereali su cous cous alle verdure
- Tonno scottato con coulis di pomodoro alla pizzaiola, olive nere taggiasche e crumble al parmigiano

## Contorni

- Friariello napoletano
- Cicorie
- Patate fritte
- Insalata mista con radicchio, finocchio, carota e ravanella
- Scarola stufata con origano, olive, capperi e pinoli tostati

## Dolci

- Tortino al cioccolato con cuore caldo al pistacchio di Bronte
- Mousse di ricotta di pecora, marmellata di fichi e noci
- Tartelletta con crema al caffè e nocciole
- Cannolo siciliano scomposto



\*Tutti i nostri prodotti sono soggetti al ciclo del freddo, abbattuti e congelati per sicurezza alimentare

# A LA CARTE MENU FROM DICEMBER 2022 TO APRIL 2023



CAUPONA | The Real Pompeii Life Experience

## Starter

- Savoy cabbage strudel in double texture filled with stewed winter vegetables
- Wild rabbit genoese in tempura with slightly spicy pan-fried chicory and carrot cream
- Raw beef chop with curly escarole, toasted pine nuts, parsley and tomato ragout dressing and Roman pecorino cheese
- Norwegian salt cod pralines in panko bread with rosemary potato cream and Neapolitan papaccella
- Grilled octopus on a potato ingot and Neapolitan Friariello
- Mediterranean squid stuffed with capers, olives, tomato, provola cheese, prawns and savoury bread on curcuma rice

## First Course

- Linguine with cream of Amalfi lemon, Mazara del Vallo red prawns, mullet roe and cabbage sauerkraut
- Gnocchi with cream of roasted pumpkin with thyme, porcini mushrooms, gorgonzola and Agerola tarallo crumble with almonds
- Genoese-style candle with Montoro onions and Provolone del Monaco fondue
- Fregula with clams, borlotti beans and Parthenopean-style escarole
- Tortello stuffed with buffalo ricotta, friariello cream, beef and fossa pecorino cheese
- Egg tagliolino with Normandia butter, anchovies, savoury bread and sage

## Main Course

- Braised lamb shank at low temperature with chiodini mushrooms and nduja
- Beef fillet with sweet and sour pumpkin
- Pork cheek cooked at low temperature with the scent of sage and rosemary, its jus and grilled Treviso radicchio
- Hake fillet flavoured with fragrant field herbs, cereal breaded on vegetable couscous
- Seared tuna with tomato pizzaiola coulis, black Taggiasca olives and Parmesan crumble

## Side Dishes

- Neapolitan Friariello
- Cicorie
- French fries
- Mixed salad with radicchio, fennel, carrot and radish
- Stuffed escarole with oregano, olives, capers and toasted pine nuts

## Dessert

- Chocolate cupcake with a warm Bronte pistachio heart
- Sheep ricotta mousse, fig jam and walnuts
- Tartlet with coffee cream and hazelnuts
- Decomposed Sicilian Cannolo



\*All our products are subjected to the cold cycle, blast chilled and frozen for food safety