



BENVENUTI A PALAZZO MANDURINO,
CUSTODE DI UN ANTICO PASSATO DI
VOCI E STORIE DI DONNE, DI CANTI DI
LAVORO, MAESTOSO E IMPONENTE, MA
NELLO STESSO TEMPO INTIMO E
ACCOGLIENTE, UN POSTO DI
“CONVERSAZIONI”, CHE OGGI VI
ACCOGLIE IN UNO SPAZIO RINNOVATO,
CURATO NEI DETTAGLI, DEDICATO AI
SAPORI AUTENTICI, ALLA LENTEZZA DI
QUESTA “TERRA DI MEZZO”
E ALLA BELLEZZA DEL CONDIVIDERE.

E' UN PIACERE E UN ONORE OSPITARVI
PER RACCONTARE UN NUOVO PROGETTO
CHIARO, DEFINITO, INNOVATIVO MA
FORTEMENTE ANCORATO AL
TERRITORIO,
AI SUOI PRODOTTI, SAPORI E
TRADIZIONI.

UN APPROCCIO FRESCO, CURIOSO, NON
SUPERFICIALE, CHE INTERPRETA IL CIBO
COME UN VEICOLO DI MEMORIA E
RIVOLUZIONE, RICORDANDO CHE LA
CREATIVITÀ NON È INVENZIONE, È
TRASFORMAZIONE.

UNA NARRAZIONE ATTRAVERSO PIATTI,
PROFUMI, LUCI, MUSICA, IN
UN'ATMOSFERA INTIMA, RILASSATA CHE
SA DI CASA, SENZA PERDERE LA
QUALITÀ E LA CURA DEI DETTAGLI.

TO KALO FAI
(lingua grika)



menù

DEGUSTAZIONE

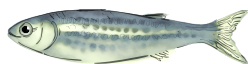


INSALATINA DI CECI NERI

e molluschi con salsa alla mugnaia,
albicocche e meloncella

CARPACCIO DI POMODORO

daikon, intingolo al kefir
e pesche grigliate

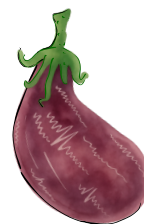


BOTTONI RIPIENI

di cefalo mantecato, salsa di rombo e
zucchine, prugne scottate e limone

PARMIGIANA MANDURINO

leggermente affumicata con
besciamella al latte di capra



TRIGLIA

caponata di stagione e salsa
alle nespole fermentate



PANNA COTTA

alle foglie di fico, composta di
albicocche



il servizio del menù degustazione è previsto per l'intero tavolo

70€

*abbinamento vini per ogni portata : 30€

menù

su misura...

PER CHI DESIDERA UNA SELEZIONE
DEL NOSTRO PERCORSO È POSSIBILE
ORDINARE PIATTI TRAMITE LE
SEGUENTI OPZIONI

DUE PORTATE A SCELTA 30€

TRE PORTATE A SCELTA 50€

ACQUA NATURALE 3€

ACQUA FRIZZANTE 3€

COPERTO 4€

ANTIPASTI

INSALATINA DI CECI NERI (4.7.9.14.)

e molluschi con salsa alla mugnaia,
albicocche e meloncella

FIORI DI ZUCCA GRATINATI (1.9.)

ripieni di genovese di
cavallo e topinambur



SEPIE AL NERO (7.8.9.14.)

pesto alla siciliana e
finocchi marinati



CARPACCIO DI POMODORO (7.)

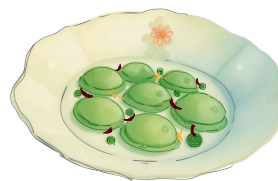
daikon, intingolo al kefir
e pesche grigliate

SASHIMI DI TONNETTO LOCALE (4.)

pala di fico d'india, cipolla
rossa d'Acquaviva in
carpione e "leche de tigre"



PRIMI



BOTTONI RIPIENI (1.4.7.)

di cefalo mantecato, salsa di rombo e
zucchine, prugne scottate e limone

PARMIGIANA MANDURINO (1.7.)

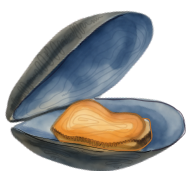
leggermente affumicata con
besciamella al latte di capra

GNOCCHETTI VERDI ALLE ERBE (1.3.4.7.14.)

salsa norvegese fumé, telline
e nasturzio

RISOTTO VERDE (7.8.14.)

mantecato al pesto di basilico
e finochietto, cozze e fonduta
di provolone



SPAGHETTONE AL GRANCHIO (1.2.7.9.)

caglia al latte di fico e polvere di
pomodoro



SECONDI

QUAGLIA FARCITA (1.3.7.9.)

cotta nel fieno, lattuga grigliata
e salsa gribiche alle erbe



TRIGLIA (4.7.8.)

caponata di stagione e salsa
alle nespole fermentate



FILETTO DI PESCATO (4.)

la sua riduzione e insalata
nizzarda



DOLCI

SORBETTI E GELATI DELLA CASA

*chiedi al nostro staff e fatteli
raccontare *

PANNA COTTA

alle foglie di fico e composta di
albicocche



CROSTATINA AL LIMONE

frolla "pasticciotto" e
meringa all'italiana





NEGLI ALIMENTI SERVITI IN QUESTI
PERCORSI E NELLE LORO
PREPARAZIONI SI RISCONTRA LA
PRESENZA DI INGREDIENTI CHE
VENGONO CLASSIFICATI COME
"ALLERGENI". SI PREGA DI FAR
PRESENTE AL PERSONALE EVENTUALI
ALLERGIE E/O INTOLLERANZE.

1. Cereali contenenti glutine (grano,
farro, grano khorasan, segale, orzo,
avena)
2. Crostacei
3. Uova
4. Pesce
5. Arachidi
6. Soia
7. Latte e prodotti a base di latte
(incluso lattosio)
8. Frutta a guscio
9. Sedano
10. Senape
11. Semi di sesamo
12. Anidrite solforosa e solfiti (se in
concentrazioni superiori a notes 10
mg/kg o 10 mg/litro)
13. Lupini
14. Molluschi