

COSTA DI MAGGIO



MENU



COSTA DI MAGGIO

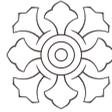
La cucina di Costa di Maggio è un luogo creativo
nel quale convivono lo spirito del classico e l'energia della contemporaneità.

Artigianalità, creatività, ricerca dei migliori ingredienti stagionali:
questi i valori che rendono unica l'anima della nostra cucina.

L'illustrazione in copertina è stata realizzata dall'artista americano Todd T. Brown.

L'opera, priva di titolo, è stata realizzata a Fontecchio nel 2023 in tecnica mista su carta.

L'arte di Brown esprime attraverso forme, segni e colori l'esperienza generata dalla sintonia dell'anima
e del corpo umano con l'ambiente circostante



COSTA DI MAGGIO

Vellutata di piselli, salsa di kiwi, carciofi e crostatina
di verdure primaverili

Cardoncello, patate e salsa verde

Tartare di manzo, cipolla, capperi e alloro

Tortelli di ricotta, glassa di funghi e prezzemolo

Risotto alle fave, limone salato e origano

Tubetti, fagioli bianchi, trota e tè nero

Ossobuco, salsa di zafferano e midollo, verdure di stagione

Animella di vitello, bernese alla rapa rossa, bietoline e rafano

Porro, lenticchie e sesamo

Trancio di pescato adriatico, asparagi, sedano rapa e fondo di pesce
secondo disponibilità – supplemento 10 euro

2 PORTATE

40

3 PORTATE

50

4 PORTATE

60

I menu sono da intendersi per l'intero tavolo

DESSERT

Fragole, camomilla e yogurt

Cioccolato, sambuca e caffè

10

*Il personale di sala sarà lieto di informare i gentili ospiti sugli ingredienti
e gli allergeni contenuti nei piatti*



COSTA DI MAGGIO

SEI PORTATE

Vellutata di piselli, salsa di kiwi, carciofi e yogurt

Tartare di manzo, cipolla, capperi e alloro

Tortelli di ricotta, glassa di funghi e prezzemolo

Porro, lenticchie e sesamo

Ossobuco, salsa di zafferano e midollo, verdure di stagione

Dessert

70

VINI IN ABBINAMENTO

Due calici

16

Tre calici

21

Quattro calici

26

Pane, servizio e coperto

5

Acqua

3

Caffè

3

*Il personale di sala sarà lieto di informare i gentili ospiti sugli ingredienti
e gli allergeni contenuti nei piatti*