

COSTA DI MAGGIO



MENU



COSTA DI MAGGIO

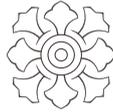
La cucina di Costa di Maggio è un luogo creativo
nel quale convivono lo spirito del classico e l'energia della contemporaneità.

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

Cetriolo barattiere, zucchine, zenzero, kefir e olio alla menta

Carpaccio di trota, dragoncello, pesca e senape

Tartare di manzo, cipolla, capperi e alloro

Tortelli di ricotta di capra, burro acido e zafferano

Spaghetti tiepidi, Parmigiano, umami di pomodoro, limone e origano

Rigatoni, funghi e tartufo estivo

Melanzana alla Norma, pesto di rucola e patate

Pancia di maiale, peperoni arrosto e lenticchie

Diaframma di manzo, fagioli bianchi, lemongrass e fagiolini

Trancio di pescato adriatico, sedano rapa e verdura di stagione
secondo disponibilità – supplemento 10 euro

2 PORTATE

40

3 PORTATE

50

4 PORTATE

60

I menu sono da intendersi per l'intero tavolo

DESSERT

Crostata alla crema di limone, meringa al tè Matcha

Cioccolato, albicocca e timo

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

Cetriolo barattiere, zucchine, zenzero, kefir e olio alla menta

Tartare di manzo, capperi e alloro

Tortelli di ricotta di capra, burro acido e zafferano

Melanzana alla Norma, pesto di rucola e patate

Pancia di maiale, peperoni arrosto e lenticchie

Dessert

70

QUATTRO PORTATE

Un menu composto da tre pietanze e un dessert,
a discrezione della nostra cucina

45

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



COSTA DI MAGGIO

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*



COSTA DI MAGGIO

Via del Rio, snc - 67020 Fontecchio AQ
info@costadimaggio.com - www.costadimaggio.com