



COSTA DI MAGGIO



ton 13

Fotocolor 113

freed 2019

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, intitolata "Font 13", è realizzata 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

ANTIPASTI

Babà al basilico in panzanella, spuma di pomodoro e olio al basilico	18
Carpaccio di filetto, glassa di cipolla, olio all'alloro e salsa al midollo	20
Trota marinata, beurre blanc, foglia di fico e pesca	18

PRIMI

Fagotto di agnello, camomilla e grana di pecora	22
Spaghetti tiepidi, Parmigiano, glassa di pomodoro e origano	18
Risotto alle vongole, burro persillade e salsa al prezzemolo	20

*Per i tavoli composti da quattro o più persone si raccomanda la scelta di un unico menu per tutti i commensali
Il personale di sala sarà lieto di informare i gentili ospiti sugli ingredienti e gli allergeni contenuti nei piatti*



COSTA DI MAGGIO

SECONDI

Peperone alla brace, pan brioche e ciliegia	20
Bavetta di manzo, lattuga, melanzane e olive	24
Sovracoscia di pollo glassata, fichi, fagiolini e citronette	24
Filetto e controfiletto di pecora, patate, funghi e patè di fegato <i>secondo disponibilità</i>	28

DESSERT

Crostata alla crema di limone, meringa al tè Matcha	10
Pesca, basilico e yogurt	10

*Per i tavoli composti da quattro o più persone si raccomanda la scelta di un unico menu per tutti i commensali
Il personale di sala sarà lieto di informare i gentili ospiti sugli ingredienti e gli allergeni contenuti nei piatti*



COSTA DI MAGGIO

SEI PORTATE

Babà al basilico in panzanella, spuma di pomodoro e olio al basilico

Trota marinata, beurre blanc, foglia di fico e pesca

Spaghetti tiepidi, Parmigiano, glassa di pomodoro e origano

Peperone alla brace, pan brioche e ciliegia

Bavetta di manzo, lattuga, melanzane e olive

Dessert

70

QUATTRO PORTATE

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

50

I menu degustazione sono da intendersi per l'intero tavolo

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



WI-FI



COSTA DI MAGGIO

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