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, 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

Tiramisù di cavolfiore	16
Carpaccio di filetto, glassa di cipolla, olio all'alloro e salsa al midollo	20
Trota marinata, beurre blanc, rapa rossa, mostarda di rapa bianca e mela	18

PRIMI

Fagotto di agnello, camomilla e grana di pecora	22
Chitarra rustica Pastificio Cocco ai funghi	20
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, pan brioche alla brace e susine	20
Terrina di manzo e verza	25
Sovracoscia di pollo glassata, fichi, fagiolini e citronette	24
Filetto e controfiletto di pecora, patate, funghi e patè di fegato *secondo disponibilità*	28

DESSERT

Crostata alla crema di limone, meringa al tè Matcha	10
Pizza dolce	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

Trota marinata, beurre blanc, rapa rossa, mostarda di rapa bianca e mela

Tiramisù di cavolfiore

Fagotto di agnello, camomilla e grana di pecora

Peperone, pan brioche alla brace e susine

Sovracoscia di pollo glassata, fichi, fagiolini e citronette

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