



Menù completo

Le portate con * si abbinano ai pacchetti Aurora ed Etere

Antipasti

Blinis: crepes farcita con funghi, gamberi e besciamella

Crepes di spinaci : farcita al salmone e provola fumè

Totani in spuma bianca: con ricotta e formaggio

Gamberi freschi all'insalata di rucola

Calamaretti freschi macchiati in umido con foglia di pane croccante

Fazzoletti di pasta sfoglia con patate e sepioline

Flan di merluzzo e gamberi bianchi

Soufflè di salmone affumicato e melanzane

Coulbiac di riso, spinaci e salmone di Norvegia

Sacchetti di spada con ricotta di bufala campana e melanzane a funghetti

Seppie con broccoli pugliesi su crostone di pane

Polpo, calamaretti e gamberi all'insalate di rucola

Pesce spada e tonno affumicato, Salmone affumicato

Julienne di seppie su vellutata di ceci (o zucchine) con gamberoni e bacon croccante*

Polpo scottato su scomposta di patate aromatizzate*

Crudo di gambero bianco su stracciata di Jersey e focaccina di grano*

Quenelle di baccala in crosta nera su vellutata di popaccelle*

Sfogliatina riccia ai formaggi

Sfogliatina riccia con broccoli

Rissole: pasta sfoglia farcita con funghi e cotto

Il Bagatto Ristorazione ed Eventi

Cupolette di ricotta con pomodori secchi San Marzano

Muffin di zucchine e ricotta con speck croccante su scomposta di mozzarella

Tortino di patate con fonduta di formaggio

Flan di formaggi e roquefort con pere caramellate

Flan di melanzane con cuore fondente

Soufflè di carciofi e crostino aromatizzato

Omelette con asparagi, scamorza e gratin di patate

Carpaccio di vitello con champignon, radicchio e grana

Speck, Bresaola con rucola e parmigiano, Salame aromatizzato

Saccottino di pasta fillo con broccoli friarielli e salsiccia su salsa di provola affumicata*

Zuppa di fagioli di Controne con spiedini alle due carni e trucioli di biscotto agerolese*

Bon-bon di verza ripieno di manzo con marmellata di ortaggi e chips di parmigiano*

Primi Piatti

Rigatoni con julienne di peperoni e vongole veraci

Pappardelle della casa con gamberi e zucchine

Cortecce con polpa di granchio e pachino

Maccheroncini della casa con vongole veraci e rucola

Cortecce nere con sepioline e pomodorino

Tortiglioni con tonno evo, scarola e capperi di Pantelleria

Bretelle variegiate della casa con vongole, basilico pestato, pachino e pecorino (anche in bianco)

Farfalle asparagi di campo e seppie

Mezzemaniche con broccoli pugliesi e sepioline

Risotto ai frutti di mare

Risotto allo champagne e uova di lombo

Farfalle al salmone e funghetti di melanzane

Pappardelle della casa con porcini, pomodorino e sepioline

Il Bagatto Ristorazione ed Eventi

Pappardelle della casa con vongole veraci e porcini

Mezzemaniche con cicale di mare, vongole, e ruchetta

Mezzemaniche con totani tritati e pomodoro S. Marzano

Mezzemaniche con totani e patate

Penne agli scampi in salsa rosata*

Chicche con bisque di crostacei e gamberi bianchi mantecati a crudo*

Fagottino di pasta ripieno al ragù di pesce su salsa di pomodoro ramato*

Mezzi paccheri con aragostina in salsa pachino*

Risotto ai funghi champignon o porcini (e zafferano)

Tortiglioni ai funghi champignon e salsa bruna

Farfalle (o foglie d'ulivo) con asparagi e pancetta

Conchiglie con crema di spinaci

Farfalle con pesto di pinoli

Trofie con zucchine, fiori di zucca e speck

Pappardelle della casa al sugo di lepre

Trofie con spuma di limoni e cotto di Parma

Chicche con broccoletti, patate e olive di Gaeta

Scialatielli con melanzane e fontina

Trofie con zucca, salsiccia e granelle di nocciola

Gnocchi di riso con gorgonzola, noci e radicchio e pere

Conchiglie allo zafferano e cotto di Parma

Caserecce con crema di peperoni, patate e dadolata di melanzane

Mezzemaniche con carbonara di carciofi e pancetta

Lasagnetta con crema di carciofi

Pennette o mezzemaniche allo scarpariello

Pappardelle ai porcini, pomodorino e provolone del monaco

Ravioli fantasia dello chef *

Fagottino di pasta ripieno di carciofi su mousse di ricotta alla noce moscata e tartufo nero*

Gnocchi ripieni di ricotta e speck su vellutata grana e bacon croccante*

Secondi Piatti

Orata o Spigola: al sale, alla brace, al forno, all'acqua pazza

Filetto di Orata o Spigola con caponatina nostrana

Filetto di Orata con scarolina croccante e olive nere di Gaeta

Rollé di pasce con panatura aromatizzata

Trancio di pesce impanato e cotto in padella con spuma di limone

Seppie al gratin aromatizzate agli agrumi

Gamberoni o Mazzancolle al forno in fiamma di brandy extravecchio*

Guazzetto di pesce aromatizzato in carta fata*

Filetto di pezzogna in crosta di sale e millefoglie di patate*

Filetto di vitello al pepe verde in salamoia

Medaglione di vitello con pancetta fumé, crema di grana e mousse di patate

Entrecote con capperi di Pantelleria e limoni di Sorrento

Filetto in crosta con champignon e cotto di Parma

Rondelle di maialino con miele e mandorle

Rondelle di maialino con rucola, pomodorini e foglie di grana

Straccetti di vitello con funghi champignon e panna

Scaloppine di vitello al limone, al vino, ai funghi porcini

Cordon-bleu di suino

Agnello in fricassé: all'uovo in padella

Filetto di vitello al Madeira (vino liquoroso)

Angus saltato in padella con porcini

Millefoglie di manzo con patate e porcini dei Monti Irpini*

Involtini di coniglio rosolato agli aromi*