

## PERCORSI

Il percorsi proposti dal ristorante PostoNuovo rappresentano un'esperienza armonica ed accompagnano una dimensione globale della proposta culinaria di Davide Camaioni, introducendo fattori dinamici come il ritmo, il contrasto, il continuum tematico.

Le portate prevedono interpretazioni uniche, variabili nel tempo e non previste nel menu alla carta. È possibile scegliere tra la degustazione di 7 piatti o di 9 piatti, aggiungendo due portate principali che danno corpo al convivio.

# PERCORSI

## CARNE

CARPACCIO DI MANZO CON INSALATINA ALCOLICA · CONFIT DIVITELLO · SI DICE RAPA O SEDANO? · FOIE GRAS UVA E PORTO · DALL'ANIMA · FLAN AL TARTUFO CON FONDUTA · LINGUA E CIME

Degustazione di 7 portate

+

TORTELLI DITRIPPA · MAIALINO AL DOLCE FUMO COTTO A BASSA TEMPERATURA

Degustazione di 9 portate

\*\*\*

## PESCE

CROSTINO DI SCAMPO ALLA VANIGLIA · GAMBERO ROSSO SPEZIATO · TONNO SUBITO · BACCALA' MANTECATO · CARCIOFO ALLA GIUDIA DI MARE · SEPIE DI PORTO SANTO SPIRITO · SGOMBRO LA PROVOLA ED IL TARTUFO

Degustazione di 7 portate

+

TAGLIATELLE AL LIMONE E ... · PESCATO DEL GIORNO AL CARTOCCIO

Degustazione di 9 portate

*Ogni percorso di degustazione, per la complessità della preparazione,  
è servito per l'intero tavolo.*



*Escluso il coperto e la selezione di pani fatti in casa,*

*Per la quiete dei commensali, preghiamo di tenere al minimo la suoneria dei cellulari.*

*Il pesce destinato ad essere consumato crudo, è stato sottoposto al trattamento di bonifica preventiva, conforme alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.*