



TRADIZIONE E CREATIVITÀ SI INTRECCIANO

in un percorso che custodisce le radici della cucina italiana e al tempo stesso le rinnova con delicatezza e originalità.

Ogni piatto nasce dal desiderio dei nostri Chef di offrire sapori familiari in una forma contemporanea, capace di sorprendere senza mai perdere il calore dell'autenticità.

Crediamo che l'arte della tavola sia, prima di tutto, accoglienza: un invito a sentirsi a casa, a vivere un momento di evasione dal quotidiano in un ambiente elegante e raffinato, dove ogni dettaglio è pensato per il vostro benessere.

La nostra ambizione è trasformare il tempo trascorso qui in un ricordo da custodire: un'esperienza da vivere, fatta di emozione e convivialità.

Vi diamo il benvenuto a Essenza di Gustincanto

ESSENZA
di GUSTINCANTO

“Il tempo può cancellare i ricordi, ma le emozioni che ti dà un piatto sono indelebili”

Daniele Persegani



Pane e coperto a persona 3,50

ELENCO ALLERGENI

- | | | |
|--|-------------------------------|--|
| 1. Cereali contenenti glutine e derivati | 6. Soia e derivati | 11. Semi di sesamo e derivati |
| 2. Crostacei e derivati | 7. Latte e derivati | 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/l espressi come SO2 |
| 3. Uova e derivati | 8. Frutta a guscio e derivati | 13. Lupini e derivati |
| 4. Pesce e derivati | 9. Sedano e derivati | 14. Molluschi e derivati |
| 5. Arachidi e derivati | 10. Senape e derivati | |

Si invitano gli ospiti con allergie o intolleranze a fare riferimento al personale di sala per le necessarie delucidazioni. (Reg. UE 1169/2011)

Tutti i piatti in menù potrebbero contenere ingredienti congelati o surgelati all'origine in assenza del prodotto fresco.

Il pesce servito crudo è stato sottoposto ad abbattimento rapido. (Reg. CE 853/04)

MENÙ DEGUSTAZIONE

da intendersi per l'insieme del tavolo

Benvenuto dello Chef

Ceviche di ombrina, pesca, zucchine e cipollotto ⁽⁴⁾

“Caval pist” alla parmigiana (battuta di cavallo) ⁽⁷⁾

Mezze maniche alla parmigiana, ricci di mare, scampi e limone ^(1,2,4,14)

Risotto, caciotta, funghi e lardo ⁽⁷⁾

Rollè di fagiano ai fegatini, olive, lambrusco e asparagi alla Bismarck ^(3,7,12)

Macedonia di frutta e verdura, sorbetto al lampone ⁽⁷⁾
e zucchero filato

Millefoglie caramellata, mousse al caprino e ⁽⁷⁾
composta di mirtilli e limone salato

55

Tre calici di vino in abbinamento

24



ANTIPASTI

Crudo di gambero, panzanella, basilico e mozzarella di bufala ^(1,2,7)	15
Terrina di manzo affumicato, coleslaw e tortillas di patate ^(3,10)	13
Cappuccino di uovo morbido, funghi, asparagi, ^(1,3,7) taccole e corn-flakes	14
Culatello DOP con burro montato ⁽⁷⁾	22
Verticale di Parmigiano Reggiano DOP ⁽⁷⁾ <i>24, 36, 60 mesi di stagionatura</i>	16
La nostra selezione di salumi <i>Prosciutto Crudo di Parma DOP, Coppa Piacentina, Salame, Lardo</i>	15
Torta fritta ⁽¹⁾	5
Giardiniera di verdure di nostra produzione ^(9,12)	5





PRIMI PIATTI DELLA TRADIZIONE

La pasta è fatta in casa dalla nostra cucina

Tortelli d'erbetta ^(1,3,7)	13
Tortelli di patate ^(1,3,7)	13
Anolini di Parmigiano Reggiano in brodo di terza ^(1,3,7,9)	15
Tagliolini al Culatello croccante e crema di tosone ^(1,3,7)	18

PRIMI

Risotto ai piselli, quattro formaggi e bottarga ^(4,7)	16
Mezze maniche alla parmigiana, ricci di mare, scampi e limone ^(1,2,4,14)	18
Gnocchi di patate alla sorrentina con tartufo ^(1,3,7)	15



SECONDI

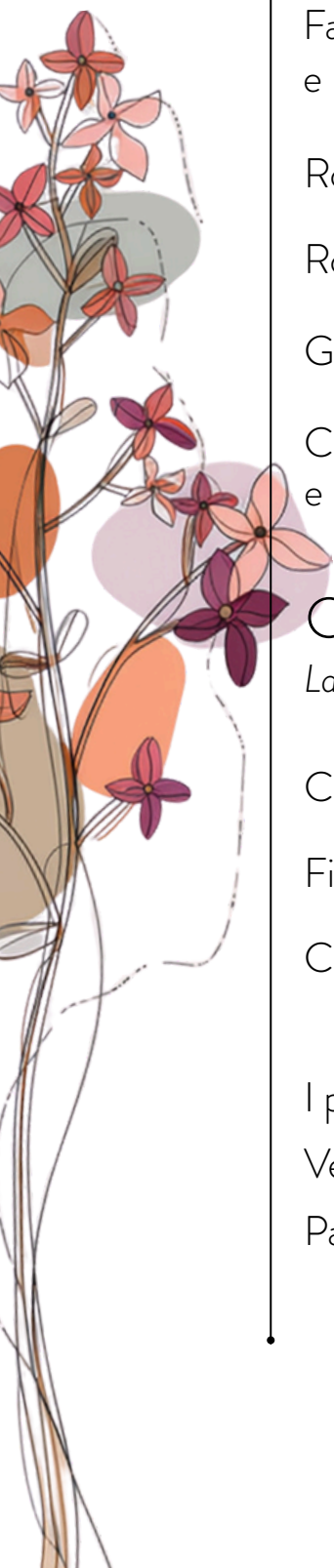
Faraona ripiena in crosta di pane, frutti rossi, tartufo nero ^(1,3,7) e millefoglie di patate	20
Rombo alla brace, chimichurri, nespole, barba di frate e novelle ⁽⁴⁾	22
Rosa di Parma con soffice di patate in casseruola ^(7,12)	24
Gamberi in pasta kataifi e salsa thai ^(1,2,6,11)	22
Crema cotta allo stracchino, rabarbaro, cardoncelli ^(7,10) e maionese di capperi	16

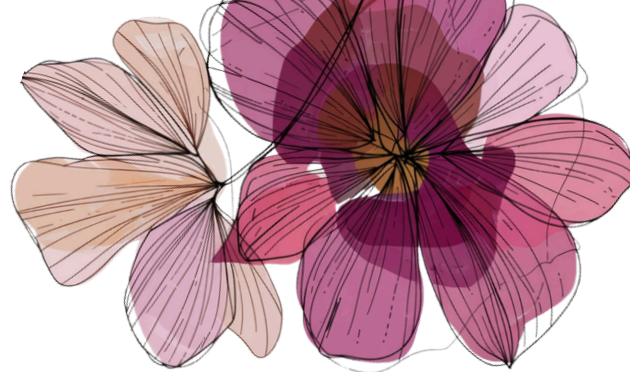
CARNE ALLA GRIGLIA

La carni sono cotte al Big Green Egg, simbolo di eccellenza nella cottura alla griglia.

Costolette di agnello	20
Filetto di manzo	28
Costata di manzo	8 / etto

I piatti di carne alla griglia sono accompagnati da un contorno a scelta tra
Verdure dell'orto
Patate al forno





PER I PIÙ PICCOLI

Pasta al ragù ^(1,3,7,9,12)	8
Pasta con salsa di pomodoro ⁽¹⁾	8
Cotoletta di pollo ^(1,3,12) con patatine fritte e salse	12
Hamburger di manzo ^(1,3,12) con patatine fritte e salse	12





DESSERT

Tarte Tatin con gelato alla crema e vin brûlé ^(1,3,7,12)	8
Torta stratificata al cioccolato con gelato al grué di cacao ^(1,3,6,7)	8
Lemon Tarte con crema al mojito ^(1,3,7)	8
Sbrisolona con zabaione ^(1,3,7,8,12)	6
Tiramisù classico ^(1,3,7)	7
Gelato al pistacchio con brioches col tuoppo ^(1,3,7,8)	8

