



daGorini


MICHELIN
2023

PERCORSI DEGUSTAZIONE

Percorsi da intendere per l'intero tavolo

“LA VOSTRA MANO LIBERA”

Componete il vostro percorso selezionando dalla lista delle vivande

Degustazione 5 portate	75€
Abbinamento 5 calici	40€

“PASSO DOPO PASSO”

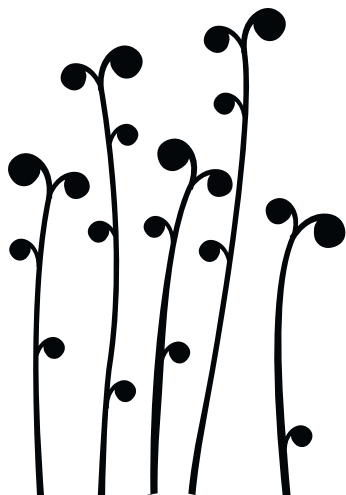
Percorso attraverso i piatti che rappresentano i classici della nostra cucina

Degustazione 7 portate	95€
Abbinamento 7 calici	50€

“SENSAZIONI E SUGGERZIONI D'AUTUNNO”

*Paesaggi, colori e profumi.
Sguardo aperto attorno a noi*

Degustazione 9 portate	140€
Abbinamento 9 calici	65€



ENTRATE 26€

Carciofo ripassato alla brace, salsa di carciofo e pesto di erbe tostate
Salmerino scottato, radicchio marinato, scalogno e latte affumicato
Battuta di cervo, maionese al miele di tarassaco, bergamotto, aneto e caffè
Lepre al vino rosso, patate all'olio di carbonella, ginepro e more sott'aceto
Animelle di vitello arrosto, peperoni, paprika e aceto invecchiato

PASTE, MINESTRE E RISOTTI 28€

Risotto ai funghi e tabacco, latte di mandorla e nepetella
Linguine, salsa alle cozze, pompelmo rosa e pomodoro
Tubetti ai broccoli e limone, stracciatella di canocchie e lupini di mare
Cappelletti ripieni di formaggio di bufala, fichi e maggiorana
Pasta ripiena di cacciagione, estratto di arancia, macis e pepe Timut

PIETANZE 34€

Rana pescatrice alla brace e finocchio in porchetta
Faraona arrosto, pasta d'arachidi, cicoria e mostarda di mandarino
Agnello cotto sui carboni, battuto di pomodoro, polvere di olive e contorni all'italiana

Anguilla laccata alla brace, topinambur, funghi, miso d'orzo e whiskey torbato 38€
Ordinato nel percorso degustazione "la vostra mano libera" comporta una maggiorazione di 4 euro per persona

Piccione scottato alla brace, estratto di alloro e cipolla al cartoccio 38€
Ordinato nel percorso degustazione "la vostra mano libera" comporta una maggiorazione di 4 euro per persona

DOLCI 18€

Zuppa inglese "daGorini"
Semifreddo al ravaggiolo, amarene sciropate, croccante alle noci e vermut rosso
Fucsia: rabarbaro al gin, mandorla armellina e sorbetto ai lamponi
Zucca confit, fava di cacao, chantilly al caffè di cicoria e girella speziata
More di bosco, yogurt di bufala, cioccolato al latte e cardamomo verde

Selezione di formaggi ed i suoi abbinamenti 20€
Ordinato nel percorso degustazione "la vostra mano libera" comporta una maggiorazione di 4 euro per persona

Pane e Coperto 4 €
Acqua di sorgente microfiltrata (frizzante o naturale) 3 €/litro
Caffè e piccola pasticceria 4 €

