

**Ristorante Damiano Nigro**

**Villa d'Amelia**

**Non deviare dalla natura e il formarci sulle sue leggi e sui suoi esempi,  
è sapienza.**

**- Seneca -**

**Pietro Mascagni**

*Vicciola e caviale, limone e salsa tartara*

*Astice blu, lingua di vitello e cavolfiore*

*Scaloppa di foie-gras, latte di pesce, crudo di seppia e oxalis*

*Il piccione in raviolo, estrazione di mais e cime di rapa*

*Riso: Mare Mare*

*Merluzzo affumicato, peperone in agrodolce, capperi pugliesi e salsa al vino rosso*

*C'è capriolo e capriolo*

*Bon-bon di animella e funghi, pomodori secchi e crema di aglio giovane*

*Cachi, toma e tartufo nero*

*Il riccio nel blu*

120.00

### **Gioacchino Rossini**

Uovo all'occhio di bue

Capasanta, porcino e  
barbabietola rossa fermentata

Spaghettone, capperi,  
limone e caciocavallo

Rombo, spinacini, grano saraceno e  
burro alle mandorle

Agnello alla Rossini

Mousse al gianduia, polenta,  
porcini e cremoso al parmigiano

90.00

### **Antonio Vivaldi**

La rapa e l'arachide

Le quattro stagioni:  
"Autunno"

Fagiolo di Controne,  
strichetto e cavolo nero

Canederlo miele e cumino

La Capra non capisce un Tubero

Croccante al Moscovado,  
gelato alla liquirizia,  
prugne e cioccolato fondente

80.00

SI RICHIEDE AI SIGNORI CLIENTI DI COMUNICARE EVENTUALI ALLERGIE O  
INTOLLERANZE ALIMENTARI.

SU RICHIESTA IL PERSONALE E' DISPONIBILE A FORNIRE SPECIFICHE INFORMAZIONI  
CIRCA LA POSSIBILE PRESENZA DI ALLERGENI IN OGNI ALIMENTO DA NOI  
SOMMINISTRATO/COMMERCIALIZZATO

PER ESIGENZE DI REPERIBILITA' DEL PRODOTTO O DI CONSERVAZIONE, ALCUNI  
ALIMENTI POTREBBERO AVER SUBITO UN TRATTAMENTO DI ABBATTIMENTO DELLA  
TEMPERATURA A -18°C