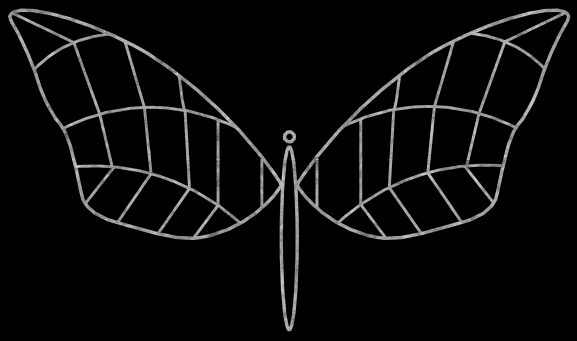
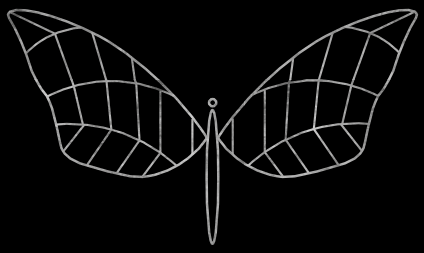


Ristorante Le Agavi



Le AGAVi

Dopo l'effimero di una metamorfosi, il volo rende l'essenza di ogni istante

Cristian Riccio, giovane Chef talentuoso
con anni di esperienza nelle realtà dei ristoranti stellati
della guida Michelin tra cui Mirazur
da Mauro Colegreco, oggi conduce
il Ristorante "LE AGAVI"
regalando la possibilità di scoprire la bellezza filosofica
di nutrire corpo e mente.

La sua cucina fresca e leggera
sa coniugare la genuinità dei prodotti con
le più moderne tecniche di preparazione favorendo
la creazione di piatti decisamente innovativi ricchi di
passione e carichi di energia.

Chef
Cristian Riccio

DEGUSTAZIONE

Menù degustazione valido per tutti commensali al tavolo.

Far presente eventuali allergie ed intolleranze

AMORE SENZA FINE

Un percorso culinario in 5 portate a scelta dello chef...

Un'esperienza completa dove trasmette amore per la cucina

95

SMART MENU'

2 portate "a scelta dello chef" compreso di piccola pasticceria

55

LA CARTA

Creazioni ideate per essere degustate individualmente

SCAMPO SEDANO RAPA E PERLAGE DI CHAMPAGNE

30

CARPACCIO DI GAMBERI ROSSI E AGRUMI

20

CAPASANTA CRUDA, RAPA ROSSA, NERO DI SEPPIA E NOTE MARINE

28

TORTELLO DI ROMBO

25

VESUVIO

Pasta di Gragnano, ragù di totano e fondo di mare

26

GRANSEOLA, ACQUA DI VONGOLE, ICEBERG, CAVIALE E LAVANDA

28

“BRANZINO”

28

COPERTO 4

TARTARE DI FASSONA E I SUOI ACCOMPAGNAMENTI

25

L'ORO DI CASERTA "MAIALINO DA LATTE"

28

PASTA ALL'UOVO RIPIENA DI CHIANINA, IL SUO FONDO E CACIOCAVALLO

23

BOTTONI AI FUNGHI IN CONSOMMÈ

23

"MUCCA"

Manzo e cavolfiore

30

"AGNELLO"

Filetto, costine e il suo fondo

28

"VITELLO"

Friarielli e jus al finocchietto

30

LA NOSTRA PROPOSTA VEGETARIANA

CARPACCIO DI BARBABIETOLA

Chutney di barbabietola, frutti rossi e menta

20

RISOTTO VERDE

Risotto alle erbe fonduta al parmigiano reggiano aglio nero

23

BISTECCA SEDANO RAPA

Declinazione di sedano rapa, il suo fondo, dashi vegetale con spaghetto di riso

22

DESSERT

RAFFAELA

Dedicato alla piccola dello chef… Sirenetta composta da plasmon, ricotta dolce e cioccolato bianco. Come satellite, pappa di latte, farro soffiato e sciroppo d’acero

10

ESSENZA D’INVERNO

Carote, mandorle, zenzero e agrumi

10

WHISKY

Arachidi, whisky, gelato al caramello salato, crumble al cacao, cioccolato fumè e nuvola di zucchero filato.

10

DEGUSTAZIONI FORMAGGI

Al carrello

20

Gentile Ospite,

Per un’esperienza culinaria, Vi invitiamo a degustare i nostri piatti non appena vengono serviti.

Confidiamo nella Vostra discrezione per l’utilizzo dei cellulari.

Grazie per la comprensione.

Divertitevi con noi.

Le Agavi Team.