



Menù Degustazione

Terrina di "Picciotta" fritta con nido di cicorie

Tartare di manzo

con maionese di prezzemolo e drop di aceto balsamico

Tuorlo d'uovo croccante con drop di tartufo nero e crema di grana padano



*Carnaroli con zucca gialla, drop di tartufo nero,
salsa di gorgonzola e polvere di amaretto*

"Oltre lo stretto"

*Spaghetto alla chitarra con colatura di alici di Cetara
e zeste di limone primofiore*



Variazione di maialino da latte con salsa alle nocciole e patate affumicate

Baccalà mantecato con tartare di pomodoro secco e chips di pane



Predessert



Dessert

€ 65,00

I nostri prodotti prendono spunto dalla tradizione locale e vengono realizzati utilizzando esclusivamente prodotti locali a chilometro zero e stagionali.

La cucina del Baglio San Pietro non utilizza coloranti, conservanti, prodotti di sintesi.

Poiché abbiamo tanto da imparare, inviateci i vostri consigli.