



 **CHEF
CRISTIAN
TORSIELLO.**
PAESTUM, CILENTO, SUD-ITALY.

PERCORSI DI DEGUSTAZION.

LA SCELTA DEL MENU' DEGUSTAZIONE SI INTENDE PER L' INTERO TAVOLO.

"Il mio personale concetto di cucina è semplice,
amo le cose immediate che arrivano subito senza
aver bisogno di troppe spiegazioni preliminari.
La mia cucina è così: diretta e schietta."

SINTESI.

APPETIZERS DI BENVENUTO.

RICCIOLA, AGRUMI, PISTACCHIO E CROSTINO AL TARTUFO.

SPAGHETTINI ALLO ZAFFERANO.

AGNELLO, NOCCIOLE DI GIFFONI E MISTICANZA SELVATICA.

"MIO CHERI".

PICCOLA PASTICCERIA.

75

ABBINAMENTO VINI DI 3 CALICI 25

ESPERIENZA DI CIRCA 60 MINUTI

**osteria
arbustico**

 **SPA DEL CIBO**
EVENTI

 **ARBUSTICO**
OSTERIA

—

COPERTO E ACQUA VALVERDE INCLUSO NEL COSTO DEL MENU' DEGUSTAZIONE.

CAFFÈ PASSALACQUA € 3.

ACQUA PANNA € 3.

ACQUA SAN PELLEGRINO € 3.

COME DISPOSTO DALLA LEGGE 1169/2011 CE PER QUALSIASI INFORMAZIONE SU SOSTANZE E ALLERGENI RIVOLGERSI AL PERSONALE DI SALA. GLI ALIMENTI COME CARNE E PESCE, DA NOI ACQUISTATI FRESCHI, HANNO SUBITO UN TRATTAMENTO DI BONIFICA PREVENTIVA MEDIANTE IL SOTTOVUOTO E ABBATTIMENTO DI TEMPERATURA A -20° CONFORME ALLA PRESCRIZIONE DEL REG. (CE) 853/2004.



**CHEF
CRISTIAN
TORSIELLO.**

PAESTUM, CILENTO, SUD-ITALY.

MIE RADICI.

APPETIZERS DI BENVENUTO.

INSALATINA DI FAGIOLINI E ZUCCHINE, POMODORO VERDE, CEDRO, ANACARDI.

MERLUZZO, MANDORLA, CAMOMILLA, ESTRATTO DI FINOCCHIO.

RISOTTO, FORMAGGELLA DI BUFALA, CIPOLLA BRASATA.

TUBETTONE "GERARDO DI NOLA", PEPERONI ARROSTO, GAMBERI ROSSI.

SPIGOLA FRITTA, OLIVE TAGGIASCHE, AGLIO, OLIO E PEPERONCINO.

YOGURT, CARAMELLO E LAMPONE.

PICCOLA PASTICCERIA.

85

ABBINAMENTO VINI DI 5 CALICI 40

ESPERIENZA DI CIRCA 90 MINUTI

LIBERI TUTTI.

UN MENÙ DI 10 PORTATE AFFIDATO ALL'ESTRO DELLO CHEF,

UN PERCORSO A MENTE LIBERA

CHE HA GUSTO DI SCOPERTA!

95

ABBINAMENTO VINI DI 7 CALICI 55

ESPERIENZA DI CIRCA 120 MINUTI

**osteria
arbustico**


SPA DEL CIBO
EVENTI


ARBUSTICO
OSTERIA



 **CHEF
CRISTIAN
TORSIELLO.**
PAESTUM, CILENTO, SUD-ITALY.

PERCORSI DI DEGUSTAZIONE.

IL MENÚ É DISPONIBILE IL LUNEDÍ, MARTEDÍ E VENERDÍ A PRANZO.

SMART LUNCH. FOR BUSINESS AND MORE.

UN APERITIVO.

UN ANTIPASTO

UN PRIMO.

DESSERT.

PICCOLA PASTICCERIA.

OPPURE

UN APERITIVO.

UN SECONDO.

DESSERT.

PICCOLA PASTICCERIA.

45

IN ABBINAMENTO UN CALICE DI VINO

**osteria
arbustico**


SPA DEL CIBO
EVENTI


ARBUSTICO
OSTERIA

—
COPERTO E ACQUA VALVERDE INCLUSO NEL COSTO DEL MENU' DEGUSTAZIONE.

CAFFÈ PASSALACQUA € 3.

ACQUA PANNA € 3.

ACQUA SAN PELLEGRINO € 3.

COME DISPOSTO DALLA LEGGE 1169/2011 CE PER QUALSIASI INFORMAZIONE SU SOSTANZE E ALLERGENI RIVOLGERSI AL PERSONALE DI SALA.
GLI ALIMENTI COME CARNE E PESCE, DA NOI ACQUISTATI FRESCHI, HANNO SUBITO UN TRATTAMENTO DI BONIFICA PREVENTIVA MEDIANTE
IL SOTTOVUOTO E ABBATTIMENTO DI TEMPERATURA A -20°CONFORME ALLA PRESCRIZIONE DEL REG. (CE) 853/2004.



**CHEF
CRISTIAN
TORSIELLO.**

PAESTUM, CILENTO, SUD-ITALY.

LA SCELTA TRA LE SEGUENTI POTRATE:

UOVO D'ALLEVAMENTO BIOLOGICO, POMODORO ARROSTO E BOTTARGA.

SPAGHETTO "GERARDO DI NOLA" ALLA NERANO.

TRANCIO DI PESCATO, ASPARAGI E LIMONE.

MAIALINO CROCCANTE, PATATE ALL'OLIO E SALSA ALL'ARANCIA.

CAFFÈ, COCCO E CIOCCOLATO.

**osteria
arbustico**


SPA DEL CIBO
EVENTI


ARBUSTICO
OSTERIA



PER I PIU' PICCOLI ABBIAMO PENSATO:

ANTIPASTI

OMLETTE AL PROSCIUTTO COTTO E FONDUTA ALL PECORINO.

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA E MOZZARELLA DI BUFALA.

INSALATINA DI POLPO E PATATE.

10

PRIMI

RISOTTO AL PARMIGIANO.

TORTELLI DI RICOTTA, POMODORO DATTERINO E BASILICO.

TUBETTONE DI GRAGNANO AL PESTO DI BASILICO.

10

SECONDI

COTOLETTA DI POLLO RUSPANTE.

HAMBURGER DI VITELLO.

TRANCIO DI PESCATO AL LIMONE.

15

DESSERT

TORTINO AL CIOCCOLATO.

10

GELATO AL FIORDILATTE.

6