



**CHEF
CRISTIAN
TORSIELLO.**

PAESTUM, CILENTO, SUD-ITALY.

PERCORSI DI DEGUSTAZIONE.

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.

ZUPPETTA DI MANDORLE E ACCIUGHE.

"MINESTRA" DI PASTA CON TALLI, ZUCCHINE, FIORI E GAMBERI.

SPIGOLA FRITTA, OLIVE NERE, AGLIO E OLIO.

YOGURT, CARMELLO E LAMPONE.

PICCOLA PASTICCERIA.

65

ABBINAMENTO VINI 25

ESPERIENZA DI CIRCA 60 MINUTI

osteria arbustico

—
COPERTO INCLUSO NEL COSTO DEGUSTAZIONE.

ACQUA SAN PELLEGRINO - PANNA + CAFFÈ INCLUSO NEL COSTO DEL MENÙ.

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 FRESCI, 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, CEDRO, POMODORI VERDI ED
EMULSIONE DI ANACARDI.

RICCIOLA, SALSA DI PISTACCHIO, ERBE E CROSTINO AL TARTUFO.

CAPPELLETTI, BASILICO, PINOLI E POMODORO.

SPAGHETTINI ALLO ZAFFERANO.

AGNELLO, NOCCIOLA DI GIFFONI, MISTICANZA.

MOZZARELLA, RAPA ROSSA E CILIEGIA.

PICCOLA PASTICCERIA.

75

ABBINAMENTO VINI 35

ESPERIENZA DI CIRCA 90 MINUTI

FORMA APERTA.

UN MENÙ DI 10 PORTATE AFFIDATO ALL'ESTRO DELLO CHEF,
UN PERCORSO A MENTE LIBERA
CHE HA GUSTO DI SCOPERTA!

85

ABBINAMENTO VINI 55

ESPERIENZA DI CIRCA 120 MINUTI

**osteria
arbustico**

—

WWW.OSTERIAARBUSTICO.IT