



MARKUS
FOOD EXPERIENCE

INVENZIONE

* QUAGLIA CRITICATA / ANNO 2013

Il piatto nato da un sogno

Quaglia insabbiata in granelli di mais e polvere di cozze
adagiata su ristretto di quaglia e cozza arrostita, ricoperta da petali
di Tuma Persa, formaggio siciliano ottenuto esclusivamente da vacche al pascolo
12,00 €

* MARKERITA / ANNO 2013

Sembra Pizza ma non lo è

Lasagna ripiena di mozzarella di Bufala Campana DOP
con polpa di pomodoro San Marzano Agro-Sarnese Nocerino DOP
e germogli di basilico Sarnese biologico
11,00 €

* GRECUS MARKUS / ANNO 2014

Alle origini del Greco di Tufo Bianco

Panino a latte di Bufala Campana, con cotoletta di calamaro mediterraneo profumata
al Greco di Tufo DOCG cotta in burro di Bufala chiarificato con maionese
di basilico Sarnese e croccante di pancetta tesa di Cimitile
15,00 €

*L'invenzione,
non nasce dalla concentrazione ma dalla meditazione*
Maurizio De Riggi



BENVENUTO

* COMPLICE MIO NONNO /

Pomodori San Marzano Agro-Sarnese Nocerino DOP ripieni di cremoso alle ostriche e mela annurca su ristretto di basilico Sarnese e terriccio ai cereali
7,00 €

* ZEPPOLA DI SAN PIETRO /

Zeppola al forno ripiena di polpo, sconcigli, calamaro e gamberi mediterranei cotti in infuso di fiori spontanei di camomilla, croccante di piselli freschi e polvere di fave Sarnesi, ricoperta con crema al mango
9,00 €

* SCAROLA A "MAPPINA" /

Scarola bio al profumo di aglio fresco, aromatizzata con pesto di olive nere DOP Kalamata e olive verdi La Bella di Cerignola, petali di pomodori pugliesi essiccati al sole, cipollina fresca e prezzemolo Strianese biologico
7,00 €

* CARBONARO /

Paninetto integrale ripieno di tuorlo d'uovo bruciato avvolto con guanciale artigianale di Cimitile al pepe nero, maionese di Pecorino Romano DOP su pennellata di prezzemolo Sarnese biologico
7,00 €

* PERCORSO COMPLETO DI 4 PORTATE / **23,00 €**

INIZIO

* SPAGHETTO 3.0 /

Spaghetti in tre varietà di grano Matt, Kamut, Senatore Cappelli e mono varietà di frumento, Farro, massaggiati in olio extravergine di Olive Potentine fusi da cremoso di mango e aglio nero, spuma di bufala campana, crudo di fave vesuviane e tozzetti di pomodoro San Marzano Agro-Sarnese Nocerino DOP profumati al thè verde
15,00 €

* PANE E MORTADELLA /

Risotto 100% Carnaroli Superfino cotto in acqua di Mortadella Bolognese Presidio Slow Food, profumato con pepe bianco di Muntok pestato a mano e ricoperto con briciole di pane cafone di Cicciano
14,00 €

* VENTO D'ESTATE /

Cappellotti ripieni di patate e porro Sarnese, ricoperti con morsetti di triglia, caviale di uova di trota Friulane, in fonduta di formaggio affinato al fieno di montagna tagliato a mano
17,00 €

* PIACEVOLE RICORDO /

Schegge di candele gragnanesi in ragù leggero di coda di scottona, ricoperte da Parmigiano Reggiano DOP stagionato 24 mesi al profumo di basilico Sarnese
13,00 €



SEGUENTE

* MAIALINO /

Filetto di maialino Irpino infusio in olio extravergine di oliva Alpega su pesto di capperi Selargino sotto sale marino sardo con cremoso di zucchine Sarnesi, spuma di senape Piemontese Bio, yogurt greco e nuvola di Aglianico DOC
16,00 €

* FASSONA IN PRIMAVERA /

Tartare di fassona Piemontese profumata con gocce extra vergine di oliva Ravece e scaglie di sale affumicato su pestone di erbe spontanee, crema di porcini e ristretto di peperoni e fagiolini Strianesi
18,00 €

* PESCE SALATO /

Baccalà Norvegese al vapore con petali di pomodoro San Marzano Agro-Sarnese Nocerino DOP, insalatina di sedano fresco Sarnese, scorzetta di arancia candita, cremoso di mais, bocciolo di capperi
18,00 €

* CUBISMO /

Crudo di Pesce
Lei e Picasso: le passioni dello Chef si fondono su tela
22,00 €

EPILOGO

* PENSANDO UN TIRAMISÙ /

Sfera fondente 67% Michel Cluizel, spuma di latte di bufala cotto al profumo di tè verde giapponese Matcha, mousse di kiwi e croccante al caffè
7,00 €

* CROSTATINA /

Crostatina con crema pasticcera profumata agli agrumi, confettura Bio di Aglianico, meringa profumato con fava Tonka, castagne al vin cotto, mousse al cocco e fondente 67%, frutti di bosco, polvere di capperi
8,00 €

* INSOLITO FORMAGGIO /

Choco 21
Erborinato al cioccolato, formaggio Veneto di vaccino, 60 giorni di stagionatura, dolce con finale leggermente piccante
La presenza del cioccolato bilancia la sapidità dell'erborinatura
8,00 €



SIEDITI E MANGIA

* CULATELLO /

Culatello di Cimitile prodotto artigianalmente dal Maestro macellaio Pellegrino Cittadino, stagionato 24 mesi, con pani caldi e grissini
12,00 €

* PASSEGGIATA TRA I PASCOLI /

Caciotta Stracchinata

Latte vaccino, stagionata 30/40 gg

Prodotta solo con latte proveniente da vacche di razza Pezzata Rossa Italiana

Fabula

Latte di bufala, stagionata 10 gg

Nuovissimo e sorprendente formaggio nel quale il latte di bufala esprime appieno la complessità e la gradevolezza dei suoi aromi

Blu notte

Latte vaccino, stagionato minimo 100 gg

Prodotto con latte di mucca delle zone alpine, trasformato in gustoso erborinato, delicato e burroso, affinamento in caffè e fave di cacao

13,00 €

* ACCOGLIENZA /

Croccante di alici e profumo di bollicine

* COMPLICE MIO NONNO /

Pomodori San Marzano Agro-Sarnese Nocerino DOP ripieni di cremoso alle ostriche e mela annurca su ristretto di basilico Sarnese e terriccio ai cereali

* SPAGHETTO 3.0 /

Spaghetti in tre varietà di grano Matt, Kamut, Senatore Cappelli e mono varietà di frumento, Farro, massaggiati in olio extravergine di Olive Potentine fusi da cremoso di mango e aglio nero, spuma di bufala campana, crudo di fave vesuviane e tozzetti di pomodoro San Marzano Agro-Sarnese Nocerino DOP profumati al thè verde

* MAIALINO /

Filetto di maialino Irpino infusio in olio extravergine di oliva Alpega su pesto di capperi Selargino sotto sale marino sardo con cremoso di zucchine Sarnesi, spuma di senape Piemontese Bio, yogurt greco e nuvola di Aglianico DOC

* PENSANDO UN TIRAMISÙ /

Sfera fondente 67% Michel Cluizel, spuma di latte di bufala cotto al profumo di thè verde giapponese Matcha, mousse di kiwi e croccante al caffè

35,00 €



* **ACCOGLIENZA /**

Croccante di alici e profumo di bollicine

* **QUAGLIA CRITICATA /**

Quaglia insabbiata in granelli di mais e polvere di cozze adagiata su ristretto di quaglia e cozza arrostita, ricoperta da petali di Tuma Persa, formaggio siciliano ottenuto esclusivamente da vacche al pascolo

* **ZEPPOLA DI SAN PIETRO /**

Zeppola al forno ripiena di polpo, sconciogli, calamaro e gamberi mediterranei cotti in infuso di fiori spontanei di camomilla, croccante di piselli freschi e polvere di fave Sarnesi, ricoperta con crema al mango

* **PANE E MORTADELLA /**

Risotto 100% Carnaroli Superfino cotto in acqua di Mortadella Bolognese Presidio Slow Food, profumato con pepe bianco di Muntok pestato a mano e ricoperto con briciole di pane cafone di Cicciano

* **SPAGHETTO 3.0 /**

Spaghetti in tre varietà di grano Matt, Kamut, Senatore Cappelli e mono varietà di frumento, Farro, massaggiati in olio extravergine di Olive Potentine fusi da cremoso di mango e aglio nero, spuma di bufala campana, crudo di fave vesuviane e tozzetti di pomodoro San Marzano Agro-Sarnese Nocerino DOP profumati al thè verde

* **FASSONA IN PRIMAVERA /**

Tartare di fassona Piemontese profumata con gocce extra vergine di oliva Ravece e scaglie di sale affumicato su pestone di erbe spontanee, crema di porcini e ristretto di peperoni e fagiolini Strianesi

* **PESCE SALATO /**

Baccalà Norvegese al vapore con petali di pomodoro San Marzano Agro-Sarnese Nocerino DOP, insalatina di sedano fresco Sarnese, scorzetta di arancia candita, cremoso di mais, bocciolo di capperi

* **CROSTATINA /**

Crostatina con crema pasticcera profumata agli agrumi, confettura Bio di Aglianico, meringa profumato con fava Tonka, castagne al vin cotto, mousse al cocco e fondente 67%, frutti di bosco, polvere di capperi

* **PICCOLA PASTICCERIA /**

Dulcis in fundo

60,00 €

ACQUA

* FILETTE DAL 1984 /

Sgorga dalla sorgente di Guarcino a 900 metri di altezza su livello del mare, nella cornice verde e incontaminata delle montagne dell'Appennino Laziale

Naturalmente Naturale 750 ml

2,50 €

Delicatamente Frizzante 750 ml

2,50 €

Decisamente Frizzante 750 ml

2,50 €



CUCCUMA CAFÈ

Dolce è l'attesa...caffè preparato e servito nella Cuccuma Napoletana e il suo cuppetiello

* CAFFÈ 100 % ARABICA /

Un caffè dall'aroma intenso, con note di malto e un retrogusto di mandorle persistente.

Piantagioni d'origine:

Arabica naturale: Brasile

Arabica lavata: Salvador e Guatemala

1,50 €

* CAFFÈ NAPOLI /

Una miscela di caffè dall'aroma deciso, con note di pan tostato e un retrogusto di cacao amaro persistente.

Piantagioni d'origine:

Arabica naturale: Brasile

Arabica lavata: Colombia

Robusta naturale: India

1,50 €

ristorantemarkus.com

