

# GARVM

FOOD & DRINK

Experience

## ANTIPASTI

### SALMONE E AGRUMI

€ 15

Salmone in sale bilanciato e agrumi, purea di avocado al rafano, arancio rosso, mandarina, kiwi giallo, melassa di melograno, carpaccio di finocchi, gel al the lapsang souchong e porzù, limone fermentato e erbe del lago di Nemi

24,6

### MANZO, FUNGHI E TARTUFO

€ 17

Tartare di filetto di manzo con olio ai carboni, funghi d'inverno marinati, uovo di quaglia, Fiore Sardo dop, tartufo nero pregiato, ciakda di porcini

13,7

### RAPE, ROBIOLA E MELOGRANO

€ 13

Rape alla brace, rape fermentate, rape arcobaleno, fonduta di robiola di capra di Roccaverano dop, sorbetto al melograno, Purea di rape all'aceto di lamponi, ciakda di rape, terra di roci

12,8

### CAPELANTE, FAGIOLI, BIETOLINE, PATATE

€ 14

Capelanter scottate, hummus di fagioli, bietoline al burro, spuma di patate, lardo toscano, chips di pastinaca, olio al rosmarino

12,47

### SELEZIONE DI SALUMI

€ 18

Sella di San Venanzo, Capocollo Salumificio David, Salame mortadone, Prosciutto di maiale semi brado salumificio David, Chorizo Iberico de Bellota, carpaccio di Angus affumicato servito con focaccia

1

### SELEZIONI FORMAGGI

€ 20

Blu di bufala, Saint Romain, cheddar traditional d.o.p., Robiola di capra di Roccaverano, Parmigiano reggiano vacche Rosse 30 mesi, camembert di bufala servito con chutney home made e focaccia

1,7

## PRIMI PIATTI

### RISO "CACI, PEPI, SEMI E PICCIONE"

€ 20

Riso camaroil "Zaccaro", pecorino romano buccia nera, pecorino di Pienza, Fiore Sardo, mix di pepi sesami e semi, ragu' di piccione, fondo di piccione

79,11,12

### CULURGIONES AL POLLO ALLA CACCIATORA

€ 16

Culurgiones ripieni di pollo alla cacciatora, fonduta di grana vacche bruno 24 mesi, pappini, sedano rape alla scapeço, jus di pollo

12,12

### FREGOLA E ZUCCA

€ 15

Fregola risottata con crema di zucca, robiola di capra di Roccaverano, salsa all'aglio nero, crema di spinaci, gel di amaretti e noccioline tostate

12,5,7,8

### TAGLIOLINI AL TARTUFO

€ 18

Tagliolini ai 40 rossi, tartufo nero pregiato, burro di Normandia, parmigiano reggiano vacche rosse 30 mesi servito con un brodo di vitello e funghi porcini

12,9

### SPAGHETTI, SEPIE, PEPERONI CRUSCHI

€ 17

Spaghetti pastificio "Mancini", sepie, salsa al pane casareccio di Genzano al fondo di sepie, polvere di peperoni cruschi, salsa al nero di Normandia

12,13,14

### MINISTRINA DI MARE

€ 17

Risotti pasta, cotti in un brodo di mare, lupini, cannolicchi, cozze, polvere di datterini bruciati, limone fermentato

12,13,14

## SECONDI PIATTI

### MAIALE, INDIVIA, MELE E DATTERI

€ 23

Filetto e pancia di maiale dell'agriturismo vettemo Ulivarella alle 5 specie cinesi, indivia belga all'arancio cotta nel forno a carbone, chutney di mele e datterini, cottenia soffitta

8,10

### AGNELLO E CARCIOFI

€ 29

Saratoga di agnello irlandese Nature's Meadow cotto a bassa temperatura poi fritto al forno a carbone, millefoglie di patate e topinambur carciofi alla giudia, crema di carciofi all'arancia, carpaccio di carciofi fermentati, jus di agnello

12,12

### COREGONE E BURRE BLANC

€ 23

Coregone le sue uova, miso nero di lenticchie della Tuscia, Pak-Choi, bietta, mistanza del lago di Nemi, burra bianco al burro di Normandia

4,7

### PESCATO DEL GIORNO, BROCCOLETTI E PATATE

€ 26

Quello che ci offre il mare, battuto di molluschi, crema di patate all'acqua di mare, broccoletti alla brace, crumble di pane casareccio alle erbe

12,4,13,14

### RIBEVE DANESE 400 GR COTTA AL FORNO A CARBONE

€ 30

### FIorentina BAVARESE PRIME COTTA AL FORNO A CARBONE

€ 65/KG

Con sale al pepe nero o borobese +€2,5

12

## CONTORNI

### DAFFENUA DI PATATE

€ 6

### BROCCOLETTI RIPASSATA ALLA BRACE

€ 5

### RADICCHIO TREVIGIANO, VIN BRULE, ARANCIA

€ 7

## FRITTI

### SUPPLI AL TELEFONO

€ 3

Riso camaroil "Zaccaro" al pomodoro San Marzano D.O.P di Sarno e basilico con mozzarella d'Agerola

12,8,11

### TONNARELLO "CACI, PEPI, SEMI E SESAMI"

€ 5

Pasta fresca all'uovo con un mix di pecorini e un nostro blend di pepi, semi e sesami con panatura ai corn flakes

12,8,11

### GNOCCHI AL GORGONZOLA E RADICCHIO

€ 6

Gnocchi di patate al gorgonzola dolce e piccante, radicchio saltato all'aceto balsamico invecchiato, chutney di pere al pepe e chiodi di garofano

12,8

## PIZZE

### GARVM Experience

### TONNO E FAGIOLI

€ 16

Fior di latte d'Agerola, tonno rosso sotto olio home made, hummus di fagioli, puntarelle, cipole rosse in agrodolce, lardo, pesto di sesamo nero e acciughe del cantabrico

12,4,14

### BUFFALO CHEESE

€ 15

Mozzarella di bufala Campana D.O.P, camembert di bufala, blu di bufala, tagliegio di bufala, chutney di pere, taralli napoletani

12,8

### DIABLA

€ 15

Pomodoro San Marzano D.O.P di Sarno, chorizo de Belota, stracciatella di Andria, ajoli all'Ndjia, polvere di peperoni Cruschi, acetosella

12,8

### U CINGHIALE

€ 15

Fior di latte d'Agerola, ragu' di cinghiale, patate alla brace, crema di pecorino buccia nera, polvere di alloro e ginepro, carote arcobaleno fermentate, olio al timo e rosmarino

12,12

### NAPOLI 2.0

€ 14

Pomodoro San Marzano D.O.P di Sarno, alici del cantabrico, stracciatella di Andria, butter di cappari, olive verdi, olive taggiasche dekratate, organo siciliano, olio all'aglio nero e polvere di limone fermentato

12,7

### LA MINISTRINA ROMANA

€ 16

Crema di broccoli, arzilla, cime broccoli ripassati, frittini di pomodori san Marzano confit, salsa aioli, olio all'Ndjia

14,7

### WINTER FOCACCIA

€ 15

Focaccia, Carpaccio di angus affumicato, rucola, cheddar traditional daps, datterini, Olio EVO di Velletri

1,7

## LE CLASSICHE

### FOCACCIA AL TIMO E ROSMARINO

€ 5,5

### MARINARA

€ 6

Pomodoro San Marzano D.O.P di Sarno, Fior di latte d'Agerola, basilico, Olio EVO di Velletri

1

### MARGHERITA

€ 9

Pomodoro San Marzano D.O.P di Sarno, Fior di latte d'Agerola, basilico, Olio EVO di Velletri

1,7

### BUFLA

€ 12

Pomodoro San Marzano D.O.P di Sarno, bufala campana, parmigiano vacche rosse 30 mesi, basilico, Olio EVO di Velletri

1,7

### N'DUJA E BUFLA

€ 12

Pomodoro San Marzano D.O.P di Sarno, bufala campana, N'duja artigianale Agriturismo Vettemo Ulivarella, basilico, Olio EVO di Velletri

1,7

### BROCCOLETTI E SALSICCIA

€ 11

Fior di latte d'Agerola, broccoletti ripassati, salsiccia artigianale Agriturismo Vettemo Ulivarella

1,7

### NORCINA

€ 11

Fior di latte d'Agerola, salsiccia artigianale Agriturismo Vettemo Ulivarella, funghi champignon, chiodini, cardoncelli, carpaccio di champignon e olio al timo e rosmarino

1,7

Servizio del pane €3,5 / Servizio €2,5

Tabella allergeni:

1 Cereali contenenti glutine - 2 Crostacei - 3 Uova - 4 Pesce - 5 Arachidi - 6 Soia - 7 Latte e derivati - 8 Frutta a guscio - 9 Sedano - 10 Senape - 11 Semi di sesamo - 12 Anidride solforosa e solfiti - 13 Lupini - 14 Molluschi

# GARVM

FOOD & DRINK

Experience

## DOLCI

### MILK WAY

9€

7 consistenze di latte

1,7,8

### RISOTTO, BANANA, TOFFEE SAUCE, PANCETTA

9€

Risotto al latte e vaniglia mantecato con banana cotta al forno, toffee sauce, pancetta, ciakda di banana al rum Don Papa

7,8

### GARVM TIRAMISU'

8€

Spuma di tiramisù, plasmon bagnati al latte e caffè, sfiridatura, sfiridatura inversa di caffè, crumble al cioccolato salato

1,7,8

### TORTINO CIOCCOLATO E ARANCIO

9€

Tortino al cuore caldo al cioccolato fondente valrhona nyangbo e arancia, burro di Normandia, gel all'arancia, gelato alla panna, polvere di buccia arancia bruciata, crumble al cioccolato salato

1,7,8

### PASTICCERIA SECCA

6€

Cantucci alle mandorle, ciambelle al vino rosso, chicche al caffè e cioccolato fondente, sbrisolona

1,7,8

In abbinamento con drink / passiti / amari

# GARVM

FOOD & DRINK

Experience

## DOLCI

### MILK WAY

9€

7 consistenze di latte

1,7,8

### RISOTTO, BANANA, TOFFEE SAUCE, PANCETTA

9€

Risotto al latte e vaniglia mantecato con banana cotta al forno, toffee sauce, pancetta, ciakda di banana al rum Don Papa

7,8

### GARVM TIRAMISU'

8€

Spuma di tiramisù, plasmon bagnati al latte e caffè, sfiridatura, sfiridatura inversa di caffè, crumble al cioccolato salato

1,7,8

### TORTINO CIOCCOLATO E ARANCIO

9€

Tortino al cuore caldo al cioccolato fondente valrhona nyangbo e arancia, burro di Normandia, gel all'arancia, gelato alla panna, polvere di buccia arancia bruciata, crumble al cioccolato salato

1,7,8

### PASTICCERIA SECCA

6€

Cantucci alle mandorle, ciambelle al vino rosso, chicche al caffè e cioccolato fondente, sbrisolona

1,7,8

In abbinamento con drink / passiti / amari

# GARVM

FOOD & DRINK

Experience

## DOLCI

### MILK WAY

9€

7 consistenze di latte

1,7,8

### RISOTTO, BANANA, TOFFEE SAUCE, PANCETTA

9€

Risotto al latte e vaniglia mantecato con banana cotta al forno, toffee sauce, pancetta, ciakda di banana al rum Don Papa

7,8

### GARVM TIRAMISU'

8€

Spuma di tiramisù, plasmon bagnati al latte e caffè, sfiridatura, sfiridatura inversa di caffè, crumble al cioccolato salato

1,7,8

### TORTINO CIOCCOLATO E ARANCIO

9€

Tortino al cuore caldo al cioccolato fondente valrhona nyangbo e arancia, burro di Normandia, gel all'arancia, gelato alla panna, polvere di buccia arancia bruciata, crumble al cioccolato salato

1,7,8

### PASTICCERIA SECCA

6€

Cantucci alle mandorle, ciambelle al vino rosso, chicche al caffè e cioccolato fondente, sbrisolona

1,7,8

In abbinamento con drink / passiti / amari

# GARVM

FOOD & DRINK

Experience

## DOLCI

### MILK WAY

9€

7 consistenze di latte

1,7,8

### RISOTTO, BANANA, TOFFEE SAUCE, PANCETTA

9€

Risotto al latte e vaniglia mantecato con banana cotta al forno, toffee sauce, pancetta, ciakda di banana al rum Don Papa

7,8

### GARVM TIRAMISU'

8€

Spuma di tiramisù, plasmon bagnati al latte e caffè, sfiridatura, sfiridatura inversa di caffè, crumble al cioccolato salato

1,7,8

### TORTINO CIOCCOLATO E ARANCIO

9€

Tortino al cuore caldo al cioccolato fondente valrhona nyangbo e arancia, burro di Normandia, gel all'arancia, gelato alla panna, polvere di buccia arancia bruciata, crumble al cioccolato salato

1,7,8

### PASTICCERIA SECCA

6€

Cantucci alle mandorle, ciambelle al vino rosso, chicche al caffè e cioccolato fondente, sbrisolona

1,7,8

In abbinamento con drink / passiti / amari

# GARVM

FOOD & DRINK

Experience

## DOLCI

### MILK WAY

9€

7 consistenze di latte

1,7,8