



Menu degustazione

"Vegetali"

Benvenuto

Fiore elettrico

Capriata tiepida di legumi condita con chimichurri e crema di mais

Creste di gallo ripiene di caprino "Azienda Agricola Salvia Maria",

crema di zucca, pepe, pinoli e liquirizia

Lenticchia, cioccolato bianco e

Parmigiano Reggiano 108 mesi

Gianduia, mandarino e sesamo

40.

"Terra e territorio"

Benvenuto

Fiore elettrico

Cutturidd in terrina, salsa Caesar e cavolo rosso

Risotto mantecato alla china, borzillo di cinghiale "Timpa del cinghiale" e tamarindo

Faraona, prugnolo selvatico, lardo, tartufo, anacardi, crema all'aglio rosso e

cavolo cappuccio

Vulturino: castagne, mirtillo e polvere di funghi porcini

50.



"Mare e Lago"

Benvenuto

Fiore elettrico

Trota, waffle, lavanda, patate di montagna

e funghi cardoncelli

Capelli d'angelo, crema di lattuga, calamaro e melograno

Razza, cime di rape, crema di cocco, curry e ravanelli

Gianduia, mandarino e sesamo

50.

"Terra, mare, lago"

Benvenuto

Fiore elettrico

Trota, waffle, lavanda, patate di montagna e

funghi cardoncelli

Cutturidd in terrina, salsa Caesar e cavolo rosso

Creste di gallo ripiene di caprino "Azienda Agricola Salvia Maria",

crema di zucca, pepe, pinoli e liquirizia

Risotto mantecato alla china, borzillo di cinghiale "Timpa del cinghiale" e tamarindo

Faraona, prugnolo selvatico, lardo, tartufo, anacardi, crema all'aglio rosso e

cavolo cappuccio

Vulturino: castagne, mirtillo e polvere di funghi porcini

70.



"Due menti, un percorso"

Otto portate, un percorso guidato che parte dalla nostra terra, la Lucania
e vi condurrà ai sapori della nostra cucina

90.

"Percorso al calice"

Sud: tre calici

25.

Da Nord a Sud: cinque calici

40.

I **menu degustazione**, vista la complessità, sono da intendersi uguali per tutto il tavolo.
Vi chiediamo gentilmente di comunicare preventivamente al personale di sala eventuali intolleranze o allergie.

Vi informiamo che il ristorante **Bramea** applica tutti i protocolli di **sicurezza e igiene in materia di Covid-19**. I nostri
menu vengono igienizzati a seguito di ogni utilizzo.



À la carte

Autunno

Antipasti

Capriata tiepida di legumi condita con chimichurri e crema di
mais
9.

Trota, waffle, lavanda, patate di montagna e
funghi cardoncelli
12.

Cutturidd in terrina, salsa Caesar e cavolo rosso
14.



Primi

Creste di gallo ripiene di caprino "Azienda Agricola Salvia Maria", crema di zucca, pepe, pinoli e liquirizia
16.

Capelli d'angelo, crema di lattuga, calamaro e melograno
15.

Risotto mantecato alla china, borzillo di cinghiale
"Timpa del cinghiale" e tamarindo
16.



Secondi

Razza, cime di rape, crema di cocco, curry e ravanelli
12.

Faraona, prugnolo selvatico, lardo, tartufo, anacardi, crema
all'aglio rosso e cavolo cappuccio
16.

Lenticchia, cioccolato bianco e
Parmigiano Reggiano 108 mesi
16.

Dolci

Vulturino: castagne, mirtillo e polvere di funghi porcini
8.

Gianduia, mandarino e sesamo
8.