



Le Radici
Experience

Matteo Saporiti

DA PIOPPI A CASTELLABATE

“Dalla selezione dei prodotti ittici per le mie preparazioni, oltre che la materia prima, porto con me il confronto coi pescatori dei borghi marinari. È la testimonianza di una cultura antichissima, che provo a trasportare nelle mie preparazioni.”

Il nostro benvenuto in Experience

“Gambero, Gambero, Gambero”

Triglia

pomodoro, crema aglio, cime di rapa e capperi

Tortelli

battuto di scampi, mela annurca e lime

Spaghettoni “Pastificio dei Campi”

zafferano locale, asparagi di mare e scorfano

Ricciola

dalla testa alla coda

Lampone mandorle e basilico

€ 90,00

oppure

Menu di 5 portate

senza le portate “Triglia” e “Spaghettoni”

€ 70,00



LE RADICI

“In questo territorio, il Cilento, ho scoperto la secolare tradizione delle carni della Dieta mediterranea. Le ho lavorate, saggiate e, infine, le ho portate nelle mie preparazioni, nella convinzione che non esiste chilometrozero senza chilometro buono.”

Il nostro benvenuto in Experience

Carciofo

farcito con prezzemolata, soufflé e il gambo in tempura

Tartare

con sedano, barbabietola e tuorlo di quaglia

Raviolo

genovese di maialino iberico

Riso “Riserva San Massimo”

rucola, pere e limone candito

L’Agnello

scottato, in crosta, in porchetta

Cioccolato ananas e cocco

€ 80,00

oppure

Menu di 5 portate

senza le portate “Carciofo” e “Riso”

€ 60,00



Due ricercati menu per un viaggio nella cultura gastronomica.

Una ricerca continua di quelle radici che hanno dato vita al buon nome della ristorazione italiana, ma anche il rinnovamento: un nuovo Rinascimento, una primavera, una fioritura nuova della gastronomia, accompagnata da una selezione di etichette provenienti dalle principali regioni vitivinicole.

Una nuova esperienza ha messo radici qui.

leradici.eu