5 Cinque Foglie

ESPERIENZE DI GUSTO

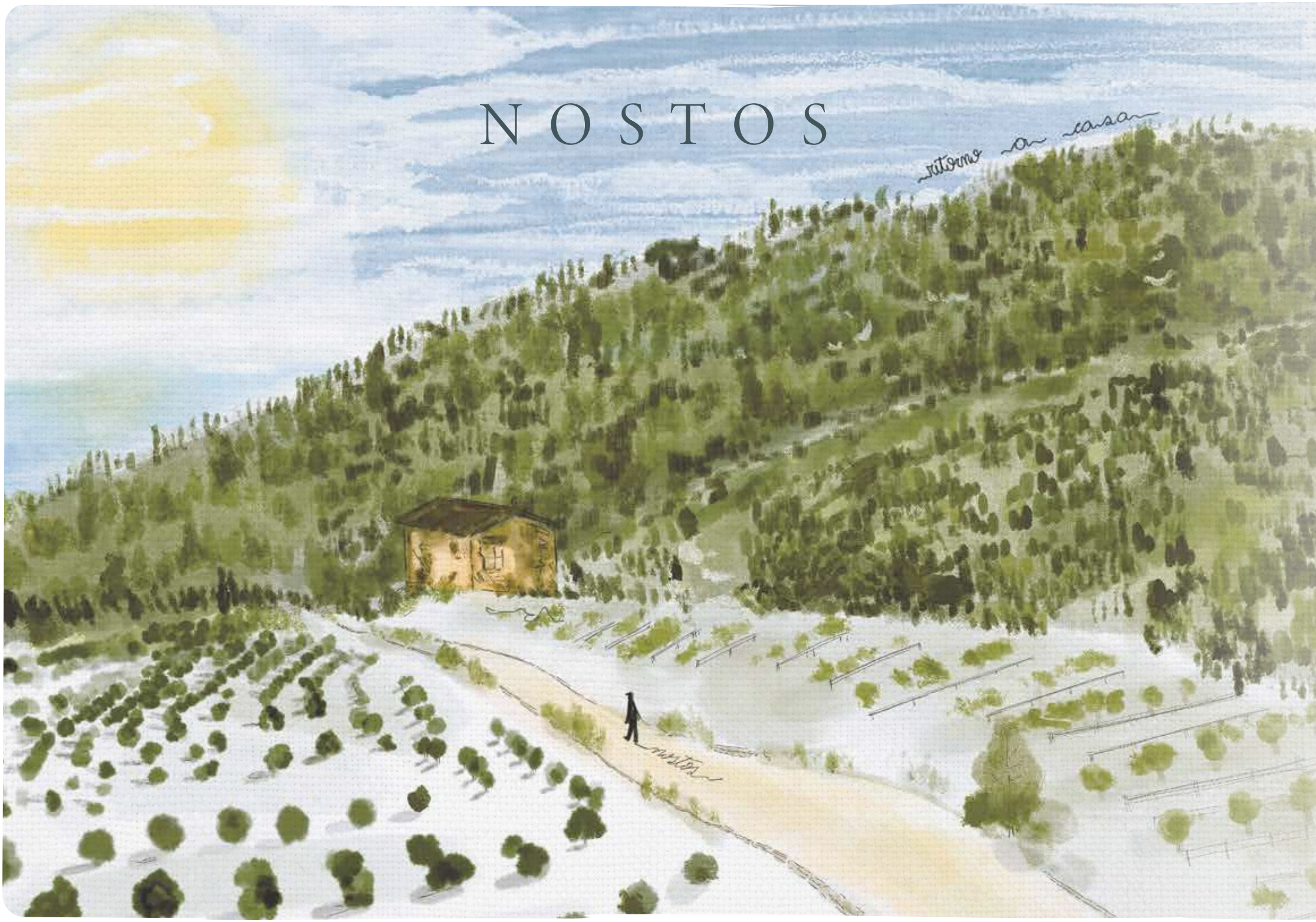
benvenuto a

CINQUE FOGLIE

un luogo accogliente creato dalla Famiglia Adinolfi, in cui il rispetto e l'amore per il territorio si incontrano nella proposta culinaria, dando vita ad una sinfonia di sapori unici e genuini.

LA PIANA DEL SELE

La rugiada sulle prime colture, la salsedine unita al bagliore dell'acqua e infine il profumo della terra umida: il menù è un viaggio sensoriale tra le sfumature della Campania, una terra la cui tradizione culinaria ed enogastronomica riecheggia nella natura. Il nostro Chef Roberto Allocca, grazie alla sua esperienza ha saputo raccontare con amore ogni singola materia prima, trasformandola fino a renderla protagonista di un quadro, nel pieno rispetto delle sue origini.


NOSTOS
ritorno a casa

NOSTOS:
IL TEMPO
COME INGREDIENTE

L'autunno è il tempo della terra che rallenta, della raccolta e della memoria.
È la stagione in cui ciò che nasce durante l'anno viene custodito, trasformato, maturato.
Un tempo apparentemente fermo, ma in continua evoluzione.
Nostos è il nostro ritorno alle origini.

Un viaggio attraverso la Piana del Sele, la sua terra e le persone che la coltivano, seguendo il ritmo delle stagioni e lasciando che sia il tempo a diventare ingrediente.
È quello della crescita e della maturazione, della fermentazione e della conservazione, della cottura e dell'affinamento.

È il tempo necessario perché una materia possa cambiare, evolversi, concentrarsi, senza perdere la propria identità. Cerchiamo nella materia ciò che il tempo sa fare meglio:
trasformare senza cancellare l'origine.

Ogni passaggio è un ritorno alla memoria della nostra terra, attraverso sapori conosciuti, ingredienti dimenticati e nuove interpretazioni.
Perché tornare alle origini non significa guardare indietro.
Significa riscoprire ciò che il tempo ha lasciato e immaginare ciò che ancora deve venire.

Nostos.
Terra, tempo, memoria.

Si veda ultima pagina

€ 110 *il menù degustazione è da intendersi per tutto il tavolo*

Pairing experience € 80

L'ORTO DI FRANCESCA



L'ORTO DI FRANCESCA: IL CICLO DELLA TERRA

Ogni stagione nasce da quella precedente.
Un seme diventa pianta, la pianta diventa raccolto, il raccolto diventa nutrimento.
Poi la terra riposa e tutto ricomincia.

Orto di Francesca nasce da questo ciclo.

Un percorso interamente vegetale che parte dalla nostra terra e segue il ritmo delle stagioni, lasciando che siano il tempo e la natura a guidare la cucina.

Foglie, radici, fiori, frutti e semi raccontano momenti diversi dello stesso viaggio.
Alcuni vengono raccolti e trasformati, altri conservati, fermentati, essiccati o lasciati maturare, perché possano continuare a raccontare una stagione anche quando quella stagione è ormai trascorsa.

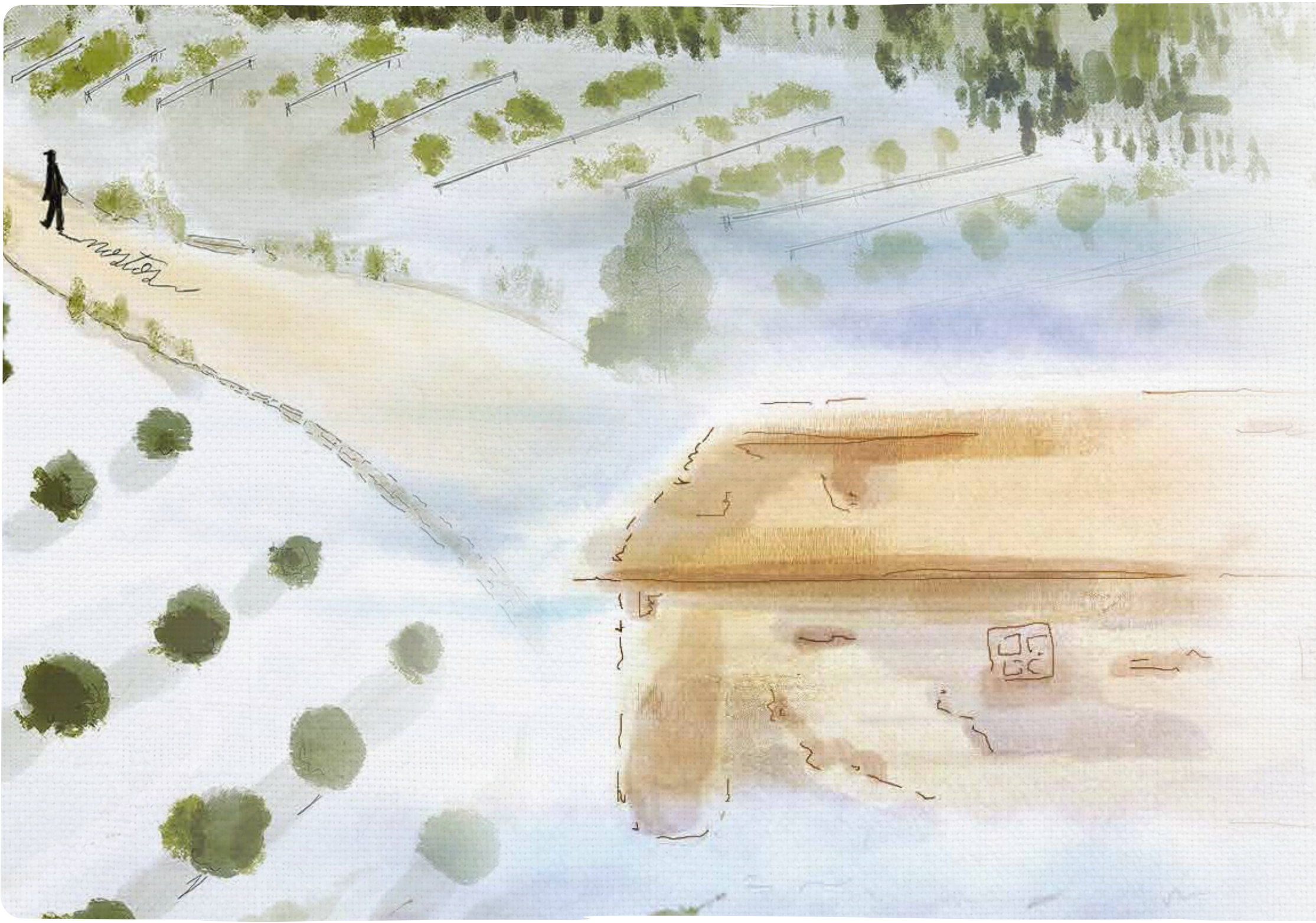
Nell'orto il tempo non si può accelerare.
Si può soltanto **osservare, rispettare e trasformare in sapore.**

Orto di Francesca.
Un ciclo che comincia dalla terra e alla terra ritorna.

Si veda ultima pagina

€ 90 *il menù degustazione è da intendersi per tutto il tavolo*

Pairing experience € 60



A LÀ CARTE

Dal nostro menù a la carte si possono scegliere minimo tre portate che verranno accompagnate dall' aperitivo di benvenuto "Cinquefoglie", la nostra selezione di pani e le dolci coccole

UMAMI VEGETALE 30
Spaghetti di zucca con il suo dressing fermentato, funghi e mandorle

ACQUE DOLCI 30
Anguilla laccata con melassa di fico e aceto di bacche di sambuco, pesto di broccoli friarielli e pistacchio croccante

DISPENSA 30
Morbido di manzo sott'olio, fagioli di Controne e cipolla rossa

L'ORIENTE NEL BUFALO 30
Filetto di bufalo marinato all'orientale, rapa rossa fermentata e crema d'aglio dolce dell'Ufita

LA DOMENICA... 35
Gnocchi di ceci, con ragù vegetale e "parmigiano di bufala"

TOTANI E PATATE 35
Matassa al tè Lapsang Souchong e spaghetti di patate fermentate, stufato di totani e consommé affumicato

L'ULTIMA MELA 35
Risotto con estratto di maiale, verza bruciata e mela fermentata

MARE NERO 35
"Vesuvio" 28 Pastai mantecato con brasato di garusoli, limone salato, caffè e nocciola di Giffoni

SOTTO LA CENERE 40
Cavolo rosso cotto sotto la cenere, ketchup di bacche di sambuco, melannurca e fichi secchi del Cilento

TERRA E BOSCO 40
Cardoncello fermentato, arrostito e glassato con il suo ristretto, dorayaki di castagne e lenticchie

CANTO DEL MEDITERRANEO 40
Pescato del giorno cotto in ghisa, finocchio agli agrumi e finocchio marino in conserva

NELLA VIGNA 40
Medaglione di agnello cotto in foglia di vite con mousseline alla rucola, cipolla brasata e gratinata alle noci

DOPO LA PIOGGIA 20
Morbido ai porcini con castagne e pino mugo, frutti rossi e gelato al ginepro

NON FAR SAPERE AL CONTADINO... 20
Morbido e ghiacciato di noci, formaggetta allo zafferano e pere in osmosi di caramello salato all'aceto di giuggiole

IL FICO E IL FUMO 20
Fondente di cioccolato affumicato, fichi secchi e gelato con le sue foglie

Si veda ultima pagina



Avvertenze per il consumatore

Materie prime
I piatti e/o gli ingredienti sono preparati con materia prima abbattuta e/o congelata all'origine per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e 853/04 e successive modifiche o integrazioni.

Allergeni: ll cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione, poiché in cucina durante le preparazioni, non si possono escludere contaminazioni. Pertanto, i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche segnalate ai sensi del Reg. UE 1169/11:
Pesce e prodotti a base di pesce, molluschi e prodotti a base di molluschi, crostacei e prodotti a base di crostacei, cereali contenenti glutine ovvero grano (tra cui farro e grano Khorasan), segale, orzo, avena, uova e prodotti a base di uova, soia e prodotti a base di soia, latte e prodotti a base di latte, anidride solforosa e solfiti, frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia, o noci del Queensland; sedano e prodotti a base di sedano, lupini e prodotti a base di lupini, arachidi e prodotti a base di arachidi, senape e prodotti a base di senape, semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

Il nostro Staff è a disposizione per ogni ulteriore chiarimento in merito

Elenco completo degli allergeni

Alcuni ingredienti, in base alla stagionalità e per garantirne la qualità possono essere sottoposti a processo di abbattimento e conservazione a freddo

5