

# **GOTHA EXPERIENCE**

## **ANTIPASTI**

### **CUOR DI VOGHERA**

(peperone di Voghera grigliato, pangrattato, uovo, fonduta di taleggio, )

**€ 10**

### **VELI DI FASSONA**

(carpaccio di fassona Piemontese, pesto di rucola, scaglie di grana Padano, pomodorini)

**€ 16**

### **TENTAZIONE ITALIANA**

(culatello di Zibello, burrata delle Murge di Puglia)

**€ 18**

### **VELI DI SALMONE DELL'ALASKA**

(carpaccio di salmone dell' Alaska, limone, pepe rosa, olio evo)

**€ 18**

### **TOMINO DELLE ALPI**

(tomino delle Alpi Piemontesi, melograno, noci lara, nocciola delle langhe, miele)

**€16**

### **NOTTE DEI TEMPI**

(tagliere di salame di Varzi DOP)

**€ 13**

**COPERTO € 2**

# **GOTHA EXPERIENCE**

## **PRIMI**

### **TORTELLO NERO AL BACCALA'**

(tortello casareccio con cuore di baccalà, crema di patate novelle, gremolada di pompelmo e datteri)

**€ 20**

### **ELEGANZA RIPIENA**

(caramelle di magro, fonduta di taleggio, granella di pistacchio di Bronte)

**€ 14**

### **RAVIOLO DI MARE**

(raviolo casareccio ripieno di pesce, crema di salmone, pepe nero, olio evo)

**€ 18**

### **CHICCHE DI PATATE**

(gnocchi di patate, fonduta di gorgonzola DOP, mandorle tostate, miele e menta)

**€ 14**

**COPERTO € 2**

# **GOTHA EXPERIENCE**

## **I RISOTTI (MIN. X2)**

attesa minimo 20 minuti

### **CUORE DI VOGHERA**

(riso carnaroli, cipolla bionda, peperone di Voghera, peperone sotto aceto, patata bianca di oriole, origano, pomodoro, vino riesling Oltrepò, brodo vegetale, burro della Valle Staffora, grana Padano)

**€15**

### **ONDE E RUBINI**

(riso Carnaroli, pesce spada dello stretto, melograno, menta, olio evo)

**€ 18**

### **TESORO DEL BOSCO**

(riso Carnaroli, vino, funghi porcini, prezzemolo, burro della Valle Staffora, grana Padano)

**€ 15**

### **CREMA D'ORO E GUSTO**

(riso Carnaroli, zafferano, taleggio, burro della Valle Staffora, grana Padano, foglie d'oro)

**€ 15**

### **MARE STELLATO**

(riso carnaroli, gambaretti, vongole, cozze, calamari, pomodoro, prezzemolo, olio evo)

**€ 18**

### **BLU GOTHA**

(riso carnaroli, Champagne Remy Bertin France, tartare di gamberi, lime, olio evo)

**€ 22**

### **IL SOTTOBOSCO**

(riso carnaroli, mirtilli, lampone, burro della Valle Staffora, grana Padano, speck croccante)

**€ 18**

**COPERTO € 2**

# **GOTHA EXPERIENCE**

## **SECONDI**

### **NOBILE CRUDO (160 g)**

(tartare di fassona Piemontese, scaglie di pecorino Romano, olio evo)

**€ 18**

### **BISTECCA FIORENTINA CIRCA 1/1.2 KG**

**€ 9 etto**

### **COSTATA DI MANZO**

**€ 7 etto**

### **REGINA DELLE PREALPI (150 g)**

(tartare della regina delle prealpi, senape, acciuga)

**€ 18**

### **FASSONA AL TRAMONTO ( 250 g)**

(filetto di fassona Piemontese, pepe rosa, crema di verdure, olio evo)

**€ 28**

### **STRACCIATELLA DI MARE**

(tartare di gamberi rossi, stracciatella, lime, crema di menta, olio evo)

**€ 18**

### **SOLE DI MARE**

(trancio di pesce spada dello Stretto di Messina, crema di zuccina, uvetta, menta)

**€ 22**

### **OMBRA E LUCE**

(filetto di branzino al forno, mix di erbe aromatiche)

**€ 18**

### **GRIGLIATA MISTA DI MARE**

(spada, branzino, gamberoni, calamari)

**€ 35**

**COPERTO € 2**

# **GOTHA EXPERIENCE**

## **DOLCI**

### **DESSERT DI FORMAGGI**

(formaggi di varie stagionature, frutta fresca, frutta secca, miele bio)

**€ 15**

### **TIRAMISU' DEL GOTHA**

(savoardi, caffè, uova, mascarpone, cacao in polvere)

**€ 6**

### **CUORE BIANCO**

(panna cotta con topping a scelta)

**€ 6**

### **CROSTATATA DELLA CASA**

**€ 6**

**COPERTO € 2**

# **GOTHA EXPERIENCE**

## **INSALATE**

### **RADICCHIO, PERE E ZOLA**

radicchio rosso di Treviso Igp, rucola, gorgonzola,  
noci, miele millefiori, pere, sale, olio evo

**€ 14**

### **GRECA**

pomodori, cetrioli, peperoni, cipolle, feta,  
olive nere denocciolate, sale, olio evo

**€ 14**

### **NIZZARDA**

insalata verde, uova sode, tonno sott'olio, pomodori,  
olive, cipollotti, acciughe, sale, olio evo

**€ 14**

**COPERTO € 2**