

una ventata di Fresco

Il viaggio

L'avventura del team che ha creato il ristorante Fresco inizia con la voglia di portare una ventata d'aria fresca in una location meravigliosa di questa città in pieno centro ma verde e fresca.

Questo sentimento ha acceso tutti di creatività.

Si trova nei nuovi piatti, negli abbinamenti dei vini, nell'arredo e nei diversi ambienti proposti.

La provenienza

Freschezza e genuinità sono il criterio unico per la scelta degli ingredienti e della tecnica di lavorazione del prodotto. L'impronta genuinamente italiana viene curata da uno staff che ha viaggiato e conosciuto il mondo per prepararsi a questa sfida, rispondendo con attenzione alle caratteristiche uniche della gastronomia luganese.

C.B.T.

Che Bella Trovata la Cottura a Bassa Temperatura, un insieme di tecniche perfezionate negli ultimi anni allo scopo di preservarne l'essenza di ogni ingrediente.

David Greco

Direttore

Raffaele D'Angelo

Chef

gli antipasti di mare

Gamberi, patate e tartufo

Crema Parmentier, gambero rosso argentino e
tartufo nero fresco, 20

L'idea di Raf

Baccalà C.B.T*, la sua aria, crema di cavolo
viola e crumble alla nocciola, 16

Hawaiian Style

Tartare di tonno, acqua di cocco, mela Smith,
pepe rosa e lime, 16

gli antipasti di terra

Il nostro vitello tonnato...

Magatello di vitello con salsa tonnata
senza maionese, uvetta sultanina e
fiori di capperi, 14

The Duck

Petto d'anatra C.B.T. *, anacardi, lattughino,
coriandolo, cetriolo, melone invernale,
crescione di pisello e glassa al balsamico, 22

Sapori del Gran Sasso

Tagliere di salumi e formaggi abruzzesi, 18

le insalate

Capri

Mozzarella di bufala campana DOP,
pomodoro e basilico, 18

L'essenza del Fresco

Insalata di sgombero con rucola, cipolla rossa
laccata, uvetta sultanina, ravanello, patata acida
e dressing all'essenza di birra, 20

Pomori

Insalata di pomodori, feta, cipolla rossa laccata,
melograno e prezzemolo, 19

i primi di mare

Gnocchi «Peca»

Gnocchi di patate "Fresco" (fatti in casa) ,
pesto e rucola, scampi, pomodoro secco, 25

Maccheroncino P & P

Maccheroncino "Fresco" (fatto in casa) , rana
pescatrice, funghi porcini e pomododorino
datterino, 27

Il nostro Nero

Spaghetto Verrigni al nero di seppia con
vongole veraci e bottarga di muggine, 23

i primi di terra

Ra...viola

Ravioli "Fresco" (fatti in casa) ripieni di patata viola e salsiccia con crema di grana e carbone vegetale, 25

La Carbonara della miniera

Spaghetto Verrigni trafilato all'oro, guanciale di maiale nero d'Abruzzo, uova, grana e pepe, 20

Omaggio ad Amatrice

Bu-Quadro Verrigni, guanciale e pomodoro, 20

Risotto Fresco

Riso Vialone Nano, Riserva San Massimo, n'duja calabrese, taleggio e noci, 26

i secondi di mare

Fish and chips a modo mio!

Baccalà impanato nella quinoa,
chips di topinambour, maionese allo zafferano
e maionese ai mirtilli, 24

Red and White

Salmon C.B.T * della Norvegia, salsa alle fragole,
maionese di cavolfiore e spugne al pesto, 26

Atlantic strong

Dentice, scarola ripassata con acciuga,
peperoncino, olive taggiasche, aglio e olio,
fonduta di provola affumicata, 30

i secondi di terra

Filetto

Filetto di manzo, 220 gr., zucchine grigliate, melanzane grigliate, carciofo alla romana e patate novelle, con a scelta le salse : tartufina - riduzione di merlot - peperoni, 36

Sirloin

Sirloin di manzo, 220 gr., zucchine grigliate, melanzane grigliate, carciofo alla romana e patate novelle, con a scelta le salse : tartufina - riduzione di merlot - peperoni, 32

Lu Gníjll

Costolette di agnello, grevi con un tocco di cacao, baby carrots C.B.T*, ravanello e cipollotto in agrodolce, servito con un flan di finocchi, 36