

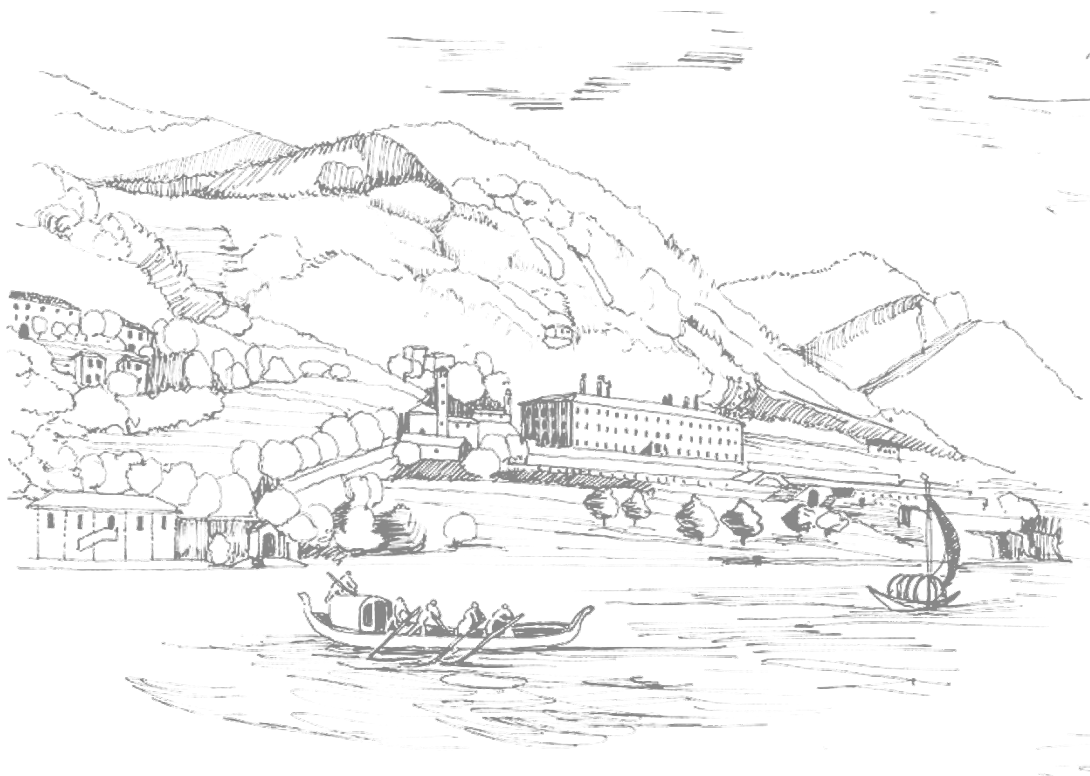
La cena

Dinner menu

Passalacqua è casa tua.
Benvenuti alla mia tavola.

*Passalacqua is your home.
Welcome to my cucina di casa.*

francesca forresi



Gli antipasti

L'orata dorata

Carpaccio di orata con yuzu, pera e foglie d'oro ^{4,10}

Sea bream carpaccio with yuzu, pear and golden leaves

50

Le capesante

Marinate con estratto di carote e agrumi ^{6,11,14}

Seared scallops with carrots extract and citrus fruits

50

La patata sfogliata

Con tuorlo d'uovo, panna acida e caviale ^{1,3,4,7,9}

Puff pastry potato with egg yolk, sour cream and caviar

80

Il cavoletto

Cavoletti di Bruxelles con crema di caprino, burro nocciola e tartufo bianco ⁷

Brussels sprouts with goat fondue, brown butter and white truffle

75

Lo gnocco di patate

Gnocchi di patate con tuorlo d'uovo, aceto balsamico, fonduta di caciocavallo e tartufo bianco ^{3,7}

Potatoes' gnocchi with egg yolk, balsamic vinegar, caciocavallo cheese fondue and white truffle

85

La terrina di foie gras

Pan brioche, mango, peperoni e insalatina acidula ^{1,7,12}

Foie gras terrine with pan brioche, mango, peppers and sour salad

60

I primi

La pasta e patate

Con pesto di pistacchio, basilico e pecorino 1,7,8

Pasta and potatoes with pistacchio, basil and pecorino cheese

50

Il tagliolino

Con burro affumicato al limone, spuma di caciocavallo e caviale 1,3,4,7

Tagliolini with smoked lemon butter, caciocavallo cheese foam and caviar

85

La linguina

Con astice, la sua salsa, aioli e prezzemolo 1,2,6

Linguine with lobster, aioli sauce and parsley

85

Il risotto

Risotto al parmigiano stagionato 36 mesi con sugo di arrosto e tartufo 7,9

Risotto with 36 months aged parmesan, roasted meat sauce and truffle

Black Truffle 70 – White Truffle 90

Il tortello

Tortello di carne con crema di zucca, castagne, spuma di parmigiano e tartufo 1,7,9

Fresh tortello pasta stuffed with roasted meat, pumpkin cream, chestnuts, parmesan foam and truffle

Black Truffle 70 – White Truffle 90

Il pesce

L'aragosta

Con salsa al Marsala, foglie di capperi e olio al dragoncello ^{2,7,12}

Red lobster with Marsala reduction, capers leaves and tarragon oil

(Minimo di due persone – Minimum two people)

240

La gallinella

In guazzetto di salsa di mare ^{2,4,6,14}

Tub gurnard in fish sauce

60

La sogliola

Alla mugnaia con burro, limone e purea di patate con verdure acidule ed erbe dell'orto ^{1,4,7}

Dover sole meunière with sour herbs and mashed potatoes

(Minimo di due persone – Minimum two people)

80 p.p.

Lo scorfano

Scorfano alla Mediterranea, con pomodorini gialli, patate, capperi e olive ⁴

Rockfish Mediterranean style with yellow tomatoes, potatoes, capers and olives

(Minimo di due persone – Minimum two people)

80 p.p.

La carne

Filetto alla Rossini

Foie gras saltato in padella, tartufo nero e salsa al Madeira **7, 9, 12**

Fillet with foie gras, black truffle and Madeira sauce

Black Truffle 70 – White Truffle 90

Il petto d'anatra

Con barbabietola al barbecue, visciole e scaloppa di foie gras **7, 9, 12**

Duck breast with barbequed beetroot, sour cherry and foie gras escalope

70

L'agnello

Pithivier con foie gras, verza e mela cotogna sciroppata **1, 3, 7, 9, 12**

Lamb pithivier with foie gras, savoy cabbage and quince

(Minimo di due persone – Minimum two people)

75 p.p.

Lepre alla royal

Con salsa speziata, canditi di arancio e pure di sedano rapa **6, 7, 9, 12**

Royal hare with spicy sauce, candied orange and celeriac fruit

70

Il piatto della tradizione

Il riso in cagnone

Con pesce persico, burro e salvia **1,4,7**
Steamed rice with perch, butter and sage

45

Il caviale

Caviale Oscietra 50g

Servito con blinis fatti a mano, mimosa di uovo, burro all'erba cipollina,
burro salato e scalogno all'aceto di Champagne **1,3,4,7**

Served with home-made blinis, egg mimosa, butter, chives butter and shallots in Champagne vinegar

250

Caviale Beluga 50g

Servito con blinis fatti a mano, mimosa di uovo, burro all'erba cipollina,
burro salato e scalogno all'aceto di Champagne **1,3,4,7**

Served with home-made blinis, egg mimosa, butter, chives butter and shallots in Champagne vinegar

400

Il menu degustazione

Bellini

220 p.p.

La patata sfogliata

Con tuorlo d'uovo, panna acida e caviale **1,3,4,7,9**
Puff pastry potato with egg yolk, sour cream and caviar

Il timballo di maccheroni

Alla Bellini con ragù di carne **1,7,9,12**
The macaroni timbale Bellini style with meat sauce

Lepre alla royal

Con salsa speziata, canditi di arancio e pure di sedano rapa **6,7,9,12**
Royal hare with spicy sauce, candied orange and celeriac fruit

Cassata siciliana

Con ricotta di pecora, canditi di limone e arancio, gocce di cioccolato e marzapane **1,7,8**
Sicilian cassata with sheep's ricotta, candied lemon and orange, chocolate chips and marzipan

Il tartufo a Passalacqua

210 p.p.

più tartufo al peso / plus truffle weighing - €12.00 per gram

Il cavoletto

Cavoletto di Bruxelles con crema di caprino, burro nocciola e tartufo bianco ⁷

Brussels sprout with goat fondue, brown butter and white truffle

Lo gnocco di patate

Gnocco di patate liquido con uovo, balsamico, fonduta di caciocavallo e tartufo bianco ^{3,7}

Potatoes' gnocchi with egg yolk, balsamic vinegar, caciocavallo cheese fondue and white truffle

Il tortello

Tortello di carne con crema di zucca, castagne, spuma di parmigiano e tartufo ^{1,7,9}

Fresh tortello pasta stuffed with roasted meat, pumpkin cream, chestnuts, parmesan foam and truffle

Il foie gras

Scaloppa di foie gras al Marsala con finferli ^{1,7,9,12}

Foie gras escalope with Marsala jus and finferli mushrooms

Omelette norvégienne

Pan di spagna, semifreddo alla vaniglia, sorbetto yuzu e mandarino e meringa bruciata ^{1,3,7,12}

Norwegian omelette sponge cake, vanilla semifreddo, yuzu and mandarin sorbet and burnt meringue

I classici del tartufo

190 p.p.

più tartufo al peso / plus truffle weighing - €12.00 per gram

L'uovo

L'uovo all'occhio di bue su crema di patate **3,7**

Fried egg on potatoes velouté

I tajarin

Tajarin al burro con tartufo bianco **1,3,7**

Tajarin fresh pasta with butter and white truffle

Il risotto

Risotto al parmigiano stagionato 36 mesi con sugo di arrosto e tartufo **7,9**

Risotto with 36 months aged parmesan, roasted meat sauce and truffle

Filetto alla Rossini

Foie gras saltato in padella, tartufo nero e salsa al Madeira **7,9,12**

Fillet with foie gras, black truffle and Madeira sauce

Il Monte Bianco

Purea di castagne, panna montata e polvere di cacao **3,7**

Mont Blanc with chestnuts purée, whipped cream and cocoa

Il grande mare

250 p.p.

Il carpaccio di ricciola

Con agrumi, rapa marinata e panna acida ^{4,7}

Amberjack carpaccio with citrus fruits, marinated turnip and cream fresh

Il tagliolino

Burro affumicato al limone, spuma di caciocavallo e caviale ^{1,3,4,7}

Tagliolini with smoked lemon butter, caciocavallo cheese foam and caviar

L'aragosta

Con salsa al Marsala, foglie di capperi e olio al dragoncello ^{2,7,12}

Red lobster with Marsala reduction, capers leaves and tarragon oil

La brioche

Con zabaione caldo e gelato alla vaniglia ^{1,3,7,12}

Brioche with warm zabaione and vanilla ice cream