

# RISTORANTE GREDIČ

IL MENU



## **PIATTI ISPIRATI ALLA NATURA DEL TERRITORIO**

I frutti della natura incontaminata del Brda sono una fonte inesauribile d'ispirazione per la preparazione di nuove esperienze culinarie che risentono delle influenze della tradizione sia mediterranea che alpina.

La firma autentica e genuina dei nostri piatti è dello chef Valerio Lutman. L'amore per la cucina, il rispetto per le nostre radici e per la natura, le tradizioni locali e l'eccellenza nella preparazione, sono le qualità che si riconoscono nei nostri piatti, la nostra interpretazione dei gusti della natura.

Potrete scegliere tra uno dei nostri menu di cinque portate di carne e di pesce oppure decidere di seguire l'ispirazione estiva dello chef. Con piacere saprà soddisfare tutti i vostri desideri ed esigenze particolari, proponendovi un menu personalizzato all'interno della nostra offerta.

*Vi auguriamo un buon proseguimento*

## ***Un tuffo dal Brda nelle profondità del mare***

*(Menu di 5 portate)*

Il saluto dello chef

»«

Crema fredda di piselli, capasanta ai ferri, marmellata di pomodori, pizzo di seppia

»«

Riso ai gamberi, zafferano, anice croccante, bottarga

»«

Raviolo al ripieno di trota, salsa al burro, prezzemolo disidratato, scalogno sott'aceto

»«

Coda di rospo al forno, polenta bianca grigliata, marmellata di cipolle rosse e salsa alla liquirizia

»«

Zuppa di ciliegie, gelato all'aceto di ciliegie, meringa al pepe nero

*Prezzo: 50 EURO*

## ***Una passeggiata dalle foreste profumate ai vigneti del Brda***

*(Menu di 5 portate)*

Il saluto dello chef

»«

Tartare di manzo, olio di prezzemolo, crema di filetti di sardine salate, tuorlo d'uovo, scalogno caramellato

»«

Risotto con pesto di zucchine e pancetta

»«

Raviolo al ripieno di coniglio con salsa di coniglio, burro marrone alla salvia, capperi fritti, polvere di prosciutto

»«

Carrè di maiale arrosto in crosta alle erbe, crema di porri arrostiti, purea di mela verde, tortino di patate

»«

Topping al cioccolato al latte, coulis di albicocche e frutta, olive nere tritate, sfera di lime

*Prezzo: 50 EURO*

***Per diete particolari, cercheremo di soddisfare le vostre richieste.***

Coperto - 3,00 € a persona

***Accompagnamento vini***

Potete lasciare la scelta del vino ai nostri camerieri esperti. Per ogni piatto, tra una vasta scelta di vini locali ed esteri, sapranno consigliarvi l'accompagnamento migliore.

***Restavracija Gredič – The Plate MICHELIN 2020***

  
**MICHELIN**  
**2020**

