MEJA

lounge-bistrot

"La tradizione non è tale
se non viene continuamente messa in discussione"
Il nostro progetto nasce proprio da questo concetto:
mantenere le radici della cultura gastronomica del territorio
senza mai darle per scontato.
Ricerca, audacia e passione sono la base del Meja.

Menu degustazione sorpresa

Un percorso di quattro portate
per guidarvi alla scoperta della nostra cucina.

Abbinamento vini

Il menù si intende per tutto il tavolo
Coperto e bevande escluse

Antipasti

Trota marinata

Salsa al cardamomo, mandorle e prezzemolo.

Ombrina e rapa rossa

Glassa di rapa rossa, brodo di rapa rossa e miso.

Moscardino scottato

Spuma di patata arrosto, estratto di fagiolini e paté di fegato.

Battuta di carne e Frutti rossi

marinata al tè rosso,
mela, cren e chips di polenta.

Salumi della famiglia D'Osvaldo

Toć in braide

Polenta Taragna morbida, fonduta di Formadi Frant e salvia fritta.

Primi

Gnocco cacio e pepe

Crema di pecorino, salsa al pepe, Mazzancolla del golfo e lime.

Spaghetti di Gragnano

Cozze, crema di bieta e limone.

Risotto

Scampi, la sua bisque e il burro acido.

Raviolo di capriolo

Brodo di patata arrostita.

Secondi

Dentice

Cotto a bassa temperatura, salsa di peperone,
patata dolce e leche de tigre.

Sgombro

In olio cottura, crema di yogurt e mandorla,
olive candite e salicornia.

Anatra

Cipollotto arrosto, glassa di topinambur e aglio nero.

Cervo e funghi

Filetto scottato, funghi, olio all'abete.

Filetto di manzo

e le diverse consistenze di zucca Hokkaido.

Topinambur

cotto al cartoccio, la sua salsa e composta di cipolle.