

Flâneur

Flâneur è prima di tutto uno sguardo.
Uno sguardo lento, curioso, che attraversa la terra seguendone il ritmo.

È da qui che nasce la mia idea di **“agri cucina”**:
una cucina che non parte dal piatto, ma dalla terra,
dalla fattoria e dalle sue stagioni.

La cucina nasce e si forma in un sistema agricolo reale:
orti, vigne, ulivi e animali allevati allo stato brado.

Ogni piatto nasce da ciò che produciamo
e dal tempo necessario perché accada.

La mia cucina è contemporanea, essenziale e sostenibile.

Qui la cucina non interpreta la terra. La segue.

Lo Chef
Carlo Spina

Fattoria con Cucina

Flaneur

I percorsi degustazione
sono concepiti come un'esperienza condivisa
e possono essere serviti solo se ordinati
per l'intero tavolo.

Per tavoli superiori a 7 ospiti
è richiesta la scelta condivisa
di uno dei menu degustazione.

Fattoria con Cucina

Flaneur

Simbosi

Equilibrio tra natura, tecnica e memoria

Benvenuto della cucina

Dentro la foglia

Sole nero

Nero gentile

Fior di lattica

La coccola finale

75

Fattoria con Cucina

Flaneur

Ecosistema

Percorso completo nel nostro paesaggio agricolo

7 portate a mano libera dello chef

90

Fattoria con Cucina

Flaneur

Foglie e Radici

L'orto come protagonista assoluto: "il vegetariano"

Benvenuto della cucina

Estate contadina

Dentro la foglia

L'ancestrale

Passion bloom

La coccola finale

65

Fattoria con Cucina

Antipasti

Dentro la foglia	<u>23</u>
Scarola ripiena: sapore di un classico moderno mai dimenticato 1-7-8	
Tempo e cura	<u>25</u>
Selezione di salumi di maiale nero casertano tra tempo, cura e stagionature naturali	
Latte e stagioni	<u>24</u>
Selezione di formaggi artigianali accompagnati da confetture La Pampa e frutta secca 7	
Estate contadina	<u>22</u>
Reinterpretazione di una fresella: diverse qualità e consistenze di pomodoro, basilico e mozzarella di bufala 1-7-12	

Primi

L'ancestrale	<u>22</u>
Spaghetto di Gragnano ai cinque pomodori e basilico in diverse espressioni 1-12	
Fusilli Nerano/Tokyo	<u>24</u>
Fusillo di saragolla rossa, variazione di zucchine, provolone del Monaco, wasabi e menta 1-7-9	
Sole Nero	<u>24</u>
Mescafrancesca, estratto di peperoni arrosto, bottarga, mandorle tostate e limone nero 1-4-8-9	
Terre del Sud (<i>min due persone</i>)	<u>24</u>
Carnaroli riserva, datterino giallo, melanzana affumicata, burrata di bufala, limone salato e origano 7-9-12	

Secondi

Ritorno alla terra	28
Guancia di manzo cotta a bassa temperatura, pesca gialla, salsa al vermut ed erba cedrina 6-7-10-12	
Mare Verde	28
Baccalà confit, fagiolini arrosto, crema di mandorle e spuma al kefir 4-7-9-12	
Memoria di caccia	28
Coniglio in porchetta, salsa cacciatora, carote e zenzero 6-7-9	
Nero Gentile	28
Coppa di pelatella, senape al miele, quinoa soffiata, babaganoush e cetriolo acetico 6-9-10-11-12	

Dolci

Una cosa seria	12
Babà, gelato latte e fieno e albicocca BIO La Pampa 1-3-7-12	
Passion bloom	12
Zuppetta di frutta e verdura, pannacotta allo zenzero, mango e passion fruit 7-8-9	
Fior di lattica	12
Gelato fragola e lattica, crumble di mandorla e fragole in osmosi 1-3-7-8	
Il cialtrone	12
Reinventando il tiramisù 1-3-7-8	

Flaneur

Wine Pairing

Simbiosi 4 calici	<u>38</u>
Ecosistema 4 calici	<u>45</u>
Radici succhi/estratti	<u>35</u>

Fattoria con Cucina