

# 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

Orto, corte e raccolto

Il primo

Il secondo

Il dolce

La coccola finale

75

*Fattoria con Cucina*

*Flaneur*

# *Ecosistema*

Percorso completo nel nostro paesaggio agricolo

---

Benvenuto della cucina

Orto, corte e raccolto

La zuppa

Il primo

Il secondo

Il dolce

La coccola finale

90

*Fattoria con Cucina*

*Flaneur*

# *Foglie e Radici*

*L'orto come protagonista assoluto: "il vegetariano"*

---

Benvenuto della cucina

Orto e raccolto

La zuppa

Il primo

Il dolce

La coccola finale

65

*Fattoria con Cucina*

## *Antipasti*

---

Orto, corte e raccolto	<u>30</u>
Racconto in otto passi del nostro ecosistema agricolo 1-3-5-6-7-8-9-10-11	
Tempo e cura	<u>25</u>
Selezione di salumi di maiale nero casertano	
Latte e stagioni	<u>24</u>
Formaggi artigianali con confetture 7	
Carne e ricordi	<u>22</u>
Tartare di marchigiana 6-7-8-10	

## *Primi*

---

Radici nascoste	<u>24</u>
Cappellacci alla genovese di pollo 1-3-6-7-9	
Tradizione sospesa	<u>22</u>
Ziti e ragù 1-6-7-9-12	
Vento di primavera	<u>20</u>
Vignarola 6-7-9	
Verde e luce	<u>22</u>
Risotto all'aglio orsino 7-9-12	

## *Secondi*

---

Agnello Laticauda Interpretazione della tradizione 1-3-5-6-7-9-10-12	<u>28</u>
Mare silente Baccalà, cipolla e alloro 4-7-9-10-12	<u>28</u>
Nero e oro Coppa di maiale nero 6-7-9-12	<u>28</u>
Allora si quaglia Quaglia arrosto 6-9-10-12	<u>28</u>

## *Dolci*

---

Una cosa seria Babà, gelato al fieno 1-3-7-12	<u>12</u>
Passion bloom Frutta e zenzero 7-8-9	<u>12</u>
Fior di lattica Fragola e lattica 1-3-7-8	<u>12</u>
Il cialtrone Tiramisù 1-3-7-8	<u>12</u>

Coperto 4 €

*Flaneur*

## *Wine Pairing*

---

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

*Fattoria con Cucina*