Flaneur

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 menù degustazione.

Fattoria con Cucina

Flaneur

Le Radici

Equilibrio tra natura, tecnica e memoria

Benvenuto della cucina

Origini

Terra e radici

Nero gentile

Primo fiore

La coccola finale

Flaneur

Terra Viva

Percorso completo nel nostro paesaggio agricolo

7 portate a mano libera dello Chef

90

Fattoria con Cucina

Germogli

L'orto come protagonista assoluto:"il vegetariano"

Benvenuto della cucina

Origini

Rara terra

Cuore ardente

Nero e Oro

La coccola finale

Antipasti

Origini 23
Millefoglie di sedano rapa e patate, pecorino, arachidi e basilico
5-6-7-8-9

Tempo e cura 25
Selezione di salumi di maiale nero casertano tra tempo, cura e stagionature naturali

Latte e stagioni 24
Selezione di formaggi artigianali accompagnati da confetture La Pampa e frutta secca
5-7-8

Rara Terra 25
Uovo biologico, spuma di cavolfiore affumicato, miso di nocciole e tartufo nero
3-7-8-9

Primi

Acqua e terra 26
Spaghetto di Gragnano, estratto di broccoli, anguilla affumicata, burrata e tartufo nero
1-4-6-7-9

Terra e radici *(minimo due persone)* 24
Risotto Carnaroli, variazioni funghi, lattica di Pezzata Rossa e polvere di aglio nero fermentato
6-7-9-12

Cuore Ardente 24
Tubetti, borlotti (orto La Pampa), porcini, nduja e salsa al prezzemolo
1-9

Fuoco lento 24
Paccheri di pasta fresca, ragù di maiale nero, crema di grottone e salsa di foglie di sedano
1-3-7-9

Secondi

Fuoco Gentile 28
Scamone di agnello alla brace, chimichurri, cipolline in agrodolce e misticanza alla senape
7-9-10

Acque d'autunno 28
Filetto di trota salmonata in crosta alle erbe, salsa beurre blanc, bieta e limone
1-4-7-9

Cortile e bosco 28
Pollo ruspante alla cacciatora, carboncelli e crema di carote e paprika
6-7-9

Nero Gentile 28
Coppa di Pelatella, senape al miele, quinoa soffiata e indivia all'arancia
6-9-10-11-12

Dolci

Una cosa seria 12
Babà, gelato al cardamomo e albicocca BIO La Pampa
1-3-7-12

Primo fiore 12
Semifreddo allo yogurt, carpaccio di ananas marinata e salsa passion fruit
7

Nero e Oro 12
Marquise al cioccolato fondente, gelato alle arachidi e crumble salato di arachidi
5-7-8

Il cialtrone 12
Reinventando il tiramisù
1-3-7-8

Coperto4€

Flaneur

Wine Pairing

Le Radici — 38
4 calici

Terra Viva — 45
4 calici

Germogli — 35
Succhi/estratti

Fattoria con Cucina

Allergeni

1. Cereali contenenti glutine
2. Crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte.
8. Frutta a guscio.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.