

Menu



New experiences

by

Pollio farm

&

Donna Madonna Services





Benvenuto

Dalla passione di Pietrantonio Pollio e Francesca Madonna, nasce la...

Pollio farm... to table

Presso la storica località Tenuta il Pizzo

Fusione fra tradizione e innovazione

Unione di creatività ed esperienza

Rispetto per l'ambiente e per la materia prima homemade

Attenzione alle esigenze dei palati più raffinati

...Così prendono vita le nostre inconfondibili food, drink and sensorial experiences, con tante sorprendenti ricette in chiave gourmet, presentate dal nostro


Executive Chef Salvatore Amato...

Siamo molto più che un ristorante: Club esclusivo e di tendenza per coloro che credono nell'importanza di unire tradizione, gusto, sostenibilità e innovazione e di condividere i valori della nostra azienda..

Entra nella nostra realtà e fai parte della nostra community per un futuro dove la gastronomia è sinonimo di rispetto per l'ambiente e mezzo per creare un circolo virtuoso che protegga sia il nostro pianeta che il nostro benessere.

Nella nostra azienda, la lotta contro lo spreco alimentare si unisce alla transizione ecologica ed energetica, verso cui siamo proiettati, per un mondo migliore e un futuro sempre più Green.

Ogni piatto, ogni cocktail e ogni prodotto è un'iniziativa in questa direzione, dove l'agricoltura sostenibile, le tecniche di cottura e lavorazione all'avanguardia e la riduzione degli scarti alimentari si intrecciano per creare un'esperienza culinaria e sensoriale eco-friendly e deliziosa.





Menu degustazione

Omakase, letteralmente “mi fido di te”...

La fiducia è un sentimento con cui, in piena sicurezza e tranquillità, si confida nelle capacità altrui affidandosi totalmente, senza remore.

Si tratta della premessa essenziale quando si decide di provare l'esperienza dell'Omakase: un menu degustazione dove tutto è in mano allo chef che, per qualche ora, decide le sorti culinarie dei commensali

Amuse-bouche

Servite in abbinamento con calice di prosecco

Selezioni di pani e crackers

&

Antipasto

Serviti in abbinamento con cocktail

Primo di mare & Primo di terra

Serviti in abbinamento con calice di vino rosè

Contorno in base al raccolto del giorno

Secondo di mare & Secondo di terra


Serviti in abbinamento con calice di vino a scelta
fra bianco o rosso

Pre dessert

&

Dolce tentazione

Serviti in abbinamento con selezione di liquori
homemade



€ 110,00
inclusi abbinamenti



Antipasti di terra

• Manzo e piselli croccanti € 22,00

Carpaccio di manzo con crema di barbabietola, salsa guacamole,
piselli croccanti e topinambur *1 *7

Si consiglia abbinamento con
cocktail "Messico"

• Venere in matcha € 18,00

Insalatina di riso venere con verdure croccanti, cremoso con
formaggio francese al té matcha, panzanella al sedano e
cetriolo con yogurt e polvere di pistacchio *1 *8 *13

Si consiglia abbinamento con
cocktail "Asia"

• Melanzana in barca € 18,00

Mezzaluna di melanzana con caponatina di verdure, uvetta
e timo, arricchita con lingua di manzo cbt,
crema di basilico e nocciole tostate *1 *7 *13

Si consiglia abbinamento con
cocktail "Apnea"

• Selezione fusion € 25,00

Selezione di affettati misti di suino e bovino allo stato brado, prelibati formaggi freschi
e stagionati accompagnati da confetture extra, miele e sott'olio homemade
Sfiziose preparazioni a fantasia dello Chef in base al raccolto del giorno

*1 *3 *7 *8 * 11 *13

Si consiglia abbinamento con
cocktail "Il Caprese"



Antipasti di mare

• Tartare alla DONNA MADONNA

Tartare di tonno allo yuzu e pepe rosa, mayo al nero di seppia, salsa d'ostrica, semi di quinoa croccanti, caviale e spuma al donna madonna *3 *4 *14 **

Si consiglia abbinamento con
Champagne Don Perignon (Pinot nero, Chardonnay, 12,50%)
O cocktail "Donna Madonna"

€ 24,00

• Il primo amore...

Bocconcini di polpo fritti su essenza di carote, crema all'aglio e polvere di caffè tostato *1 *4 *7 **

Si consiglia abbinamento con
cocktail "Cocktaillerie da incubo"

€ 18,00

• Razza allo zenzero e agrumi

Razza cbt marinata allo zenzero e agrumi con insalatina croccante, olive sott'olio della tenuta e cialda al finocchietto e curry *1 *4

Si consiglia abbinamento con
cocktail "Quello che le donne non dicono"

€ 18,00

• Degustazione Royal

Selezione di crudità a fantasia dello Chef

*2 * 4 *6 *8 *9 *11 *13 *14 **

Si consiglia abbinamento con
vino Franciacorta Ca' del Bosco prestige (Chardonnay, Pinot nero, Pinot bianco, 12,50%)
o cocktail "Angelina"

€ 25,00



Primi di terra

• Raviolo alla parmigiana

€ 18,00

Raviolo ripieno alla parmigiana con salsa alla lardata,
latte di mandorla e basilico chips *1 *7 *13

Si consiglia abbinamento con
vino Bolgheri DOC Il Bruciato (Cabernet sauvignon, Merlot, Syrah, 14%)

• La nostra versione di...

€ 18,00

Mezzi paccheri con zucchine in cacio e pepe, pappa al
pomodoro e semi di sesamo nero *1 *7 *11

Si consiglia abbinamento con
vino Falerno del Massico "Conclave" G.Papa (Primitivo, 14,50%)

• Gnocchi di "barbi"

€ 20,00

Gnocchi alla barbabietola con asparagi, pancetta croccante,
topinambur e provolone del monaco *1 *7

Si consiglia abbinamento con
vino 12 e mezzo Varvaglione (Negroamaro, 12,50%)

• Risotto dell'oca

€ 20,00

Risotto carnaroli ai piselli, noci, aglio nero e veli di speck d'oca
*7 *8 *13

Si consiglia abbinamento con
vino Barolo DOCG Revello (Nebbiolo, 14,50%)



Primi di mare



• A star is born...

Linguine alla barbabietola con frutti di mare e caviale di storione

*1 *4 *14

Si consiglia abbinamento con
vino Ischia DOP Cantina di Crateca (Biancolella 12,50%)
o Alsiale Kientzler (Riesling, 13%)

€ 22,00



• Il Baccalà nei mezzi paccheri

Mezzi paccheri ripieni di baccalà al latte su vellutata di
broccoletti, datterini semi-dry, bottarga e
pistilli di peperoncino *1 *4 *7

Si consiglia abbinamento con
vino Joseph Hofstatter (Gewürztraminer, 13,50%)

€ 22,00



• Carnaroli scampi e limone nero

Risotto al cavolfiore con scampi, lattuga di mare, peperone
crusco e limone nero *2 *7 *8 **

Si consiglia abbinamento con
vino Chablis Gueguen (Chardonnay, 12,50%)

€ 24,00



• Coda di rospo allo zafferano

Fusilletti al ferretto, asparagi, rana pescatrice, zafferano e
pistacchio *1 *4 *8 *13

Si consiglia abbinamento con
vino Langhe DOC "blange" Ceretto (13%, Arneis)

€ 20,00





Secondi di terra

• **Maialino laccato** € 20,00

Pancia di maiale cbt laccata al miele, friarielli saltati al peperoncino e ristretto alla liquirizia *8

Si consiglia abbinamento con
vino Vigna Macchia dei Goti Taurasi (Aglianico, 14%)

• **Manzo alla carbonara e tartufo** € 24,00

Filetto di manzo in salsa alla carbonara con Provolone del Monaco DOP, tartufo nero e nocciole tostate *3 *7 *13

Si consiglia abbinamento con
vino Brunello di Montalcino DOCG Caprili (San Giovese, 15%)

• **Bisonte alla DON PIETRO** € 40,00


Tagliata di Cuberoll alla chateaubriand servita con verdure dell'orto, aromi e salse *3 *8 *13

Si consiglia abbinamento con
vino Chianti classico riserva DOCG Peppoli (San Giovese, Merlot, Syrah)
o L'atto (Cantine del Notaio, 13,5%)
cocktail "Don Pietro"

• **Il brutto anatroccolo sfumato** € 20,00

Petto d'anatra cbt, sfumato al Gin Mare Capri, con composta di mele, purea di barbabietola e demi-glacé al kumquat *10

Si consiglia abbinamento con
vino Meczan Hofstatter (Pinot nero, 13,50%)





Secondi di mare

• “Rana” pazza

Bocconcini di rana pescatrice con riduzione l'acqua pazza,
finocchietto e asparagi *4 *8

Si consiglia abbinamento con
vino Vigna Cicogna DOCG B.Ferrara (Greco di Tufo, 13,50%)

€ 20,00

• Profumo di mare e tartufo

Tonno in crosta di pane saporito, carotine baby saltate in
burro di bufala, salsa ponzu e tartufo nero

*1 *4 *7

Si consiglia abbinamento con
vino Prima Donna IGP Varvaglione (Chardonnay, 13,40%)
o Ribolla gialla (Reguta, 12,5%)

€ 24,00

• L'immaneabile

Frittura di calamari e gamberi *1 *2 *4

Si consiglia abbinamento con
vino Settevulcani Doc Martusciello (Falanghina 13,50%)

€ 18,00

• Nel paese delle meraviglie...

Alici ripiene di provola di agerola su crema di zucchine al
profumo di limone nero e cialda al pomodoro *1 *4 *7

Si consiglia abbinamento con
vino Domaine Cailbourdin (Pouilly Fumé Boisfleury 14,0%)
o Lafoa Coltetenzio (Sauvignon blanc, 13,50%)

€ 18,00

Contorni dell'orto a fantasia dello Chef in base alla
disponibilità del raccolto giornaliero

€ 6,00





Dolci... tentazioni

€ 10,00 costo comprensivo di pre-dessert e liquore consigliato
(in quantità degustazione)

• Tirami-plus

Tiramisù secondo la ricetta originale della nonna *1 *3 *7

Si consiglia abbinamento con
vino Moscato d'Asti Prunotto (Moscato, 12,50%)

• Delizia di "Barbi"

Delizia con bagna al liquore di barbabietola homemade, crema e polvere
alla barbabietola, bacche di ginepro e tartufo nero *1 *3 *7

Si consiglia abbinamento con
Liquore homemade "Fragomello"

• Il pistacchioso

Bignè al pistacchio con guscio al cioccolato bianco e semi di papavero
*1 *3 *7 *13

Si consiglia abbinamento con
Liquore homemade "Barbabietola"





Dolci... tentazioni

- Crostatina del “Pizzo”

Crostata con marmellata al limone homemade, crema al latte, ricotta di pecora e nocciole *1 *3 *7 *13

Si consiglia abbinamento con
Liquore homemade “Limoncello”

- Il tronchetto piccante del bosco

Semifreddo alla vaniglia, composta di pere piccanti homemade, crumble integrale e frutti di bosco *1 *3 *7



Si consiglia abbinamento con
Liquore homemade “Mirto” o “Liquirizia”

- A voi la scelta...

Cheesecake con crema di formaggio e crumble da comporre secondo la vostra preferenza con una delle nostre marmellate homemade a scelta tra: Limone di Sorrento IGP, Arancia, Fichi, Prugne, Castagne, Anguria, Melone Gialletto, Melone Cantalupo, Fragola, Ciliegia *1 *7

Si consiglia abbinamento con
Liquore homemade “Melograno” o “Cherry”

Il coperto ha un costo di € 3,50 compreso entrèe, drink di benvenuto e degustazione di panetteria fatta in casa e il nostro olio extravergine di oliva



Registro allergeni

Numero	Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze	Nome sintetico
*1	Cereali contenenti glutine (cioe' GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT o i loro CEPPI IBRIDATI) e prodotti derivati, tranne: - Sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio; - Malto destrine a base di grano; - Sciroppi di glucosio a base di orzo; - Cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.	Glutine
*2	Crostacei e prodotti a base di crostacei	Crostacei
*3	Uova e prodotti a base di uova (sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari)	Uova
*4	Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: -gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; -gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra o nel vino	Pesce
*5	Arachidi e prodotti a base di arachidi	Arachidi
*6	Soia e prodotti a base di soia, tranne: - olio e grasso di sola raffinato; - tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; - oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; - estere di stanolo vegetale prodotto da steroli do olio vegetale a base di soia.	Soia
*7	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: - siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; - lattiolio. (sono compresi latte bovino, caprino, ovino, e ogni tipo di prodotto da essi derivato).	Latte
*8	Sedano e prodotti a base di sedano	Sedano
*9	Senape e prodotti a base di senape	Senape
*10	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti	Anidride solforosa
*11	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	Sesamo
*12	Lupini e prodotti a base di lupini	Lupini
*13	Frutta a guscio vale a dire: - MANDORLE (<i>Amigdalus communis</i> L.), NOCCIOLE (<i>Corylus avellana</i>), NOCI (<i>Juglans regia</i>), NOCI DI ACAGIU' (<i>Anacardium occidentale</i>), NOCI DI PECAN [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch], NOCI DEL BRASILE (<i>Bertholletia excelsa</i>), PISTACCHI (<i>Pistacia vera</i>), NOCI MACADAMIA o NOCI DEL QUEENSLAND (<i>Macadamia ternifoliae</i>) i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso alcol etilico di origine agricola	Frutta a guscio
*14	Molluschi e prodotti a base di molluschi	Molluschi

** prodotto acquistato fresco e abbattuto secondo normativa haccp