

Il viaggio

L'avventura del team che ha creato il ristorante Fresco inizia con la voglia di portare una ventata d'aria fresca in una location meravigliosa di questa città in pieno centro ma verde e fresca.

Questo sentimento ha acceso tutti di creatività. Si trova nei nuovi piatti, negli abbinamenti dei vini, nell'arredo e nei diversi ambienti proposti.

La provenienza

Freschezza e genuinità sono il criterio unico per la scelta degli ingredienti e della tecnica di lavorazione del prodotto. L'impronta genuinamente italiana viene curata da uno staff che ha viaggiato e conosciuto il mondo per prepararsi a questa sfida, rispondendo con attenzione alle caratteristiche uniche della gastronomia luganese.

C.B.T.

Che Bella Trovata la Cottura a Bassa Temperatura, un insieme di tecniche perfezionate negli ultimi anni allo scopo di preservarne l'essenza di ogni ingrediente.

David Greco

Mauro Marcello

Il tonno al Fresco

tonno scottato ai semi di papavero, marinato
in salsa di soia con yogurt alla macadamia, 26

Gamberoni in dolce compagnia

gamberoni crudi su dressing di stracciatella e
arance con finocchi al balsamico, 26

Tradizioni di Cetara

parmigiana di zucchine con alici fritte, la loro
colture e gelato al parmigiano, 28

Delicatezza di sapori

ravioli ripieni di scampi e burrata su
pannocchia d'invidia all'arancia, 32

La Mattonella

mattonella di tonno crudo con cascata
di demi-glacé al vitello e pipa d'aperol,
39

Vecchie glorie

branzino selvatico in crosta di sale
aromatizzato, 44

Caldo freddo

burrata in caldo abbraccio di pomodoro, 22

La zucca va in campagna

crema di zucca al latte di cocco con fieno di sedano rapa, 18

Vecchia ricetta

parmigiana di melanzane fritte, 24

Castagne

gnocchi di castagne al porcino trifolato, 28

L'unione in equilibrio

tomino croccante con uovo in camicia e tartufo nero, 28

Sua Maestà

la cotoletta di porcino, 38

Poesia tra pesci e volatili

crema brulee di foiegras e mele selvatiche
con scampi all'acqua d'ostrica, 36

Nascosto dalla natura

flan di porcino, brina di cacao amaro e
nuvola di parmigiano, 28

L'oro delle risaie

risotto in brodo di fieno e carciofi ,mantecato
al midollo e foglia d'oro 23carati, 38

Il Selvatico

pappardelle al cinghiale con ginepro e cacao
amaro, 32

Il Re dei Galli

Galletto disossato C.B.T. in acqua di
patate e zenzero, 34

La Sella

sella di capriolo con castagne
caramellate e fichi, 39

Sapori del Gran Sasso

Tagliere di salumi e formaggi abruzzesi, 20

Tartare

di filetto di manzo tagliata al coltello con sale ,maldom scandinavo e burro d'arancia, 28

Tartare

di tonno acqua di cocco, mela Smith, pepe rosa e lime, 28

La Carbonara della miniera

Spaghetto Verrigni trafilato all'oro, guanciale di maiale nero d'Abruzzo, uova, grana, pepe, 24

Omaggio ad Amatrice

Bu-Quadro Verrigni, guanciale cipolla e pomodoro, 26

E le gourmets...

Bologna

fior di latte, pesto ai pistacchi, mortadella , zest di limone, 19

Pere e Zola

fior di latte, pere, gorgonzola, 19

Amatrice

pomodoro, fior di latte, guanciale di Norcia, cipolla, pecorino abruzzese, 22

La Fritta

polpa di pomodoro, pecorino e basilico, 18

Regina Margherita

pomodoro, burratina di Andria DOP, pomodorino cherry, crudo e basilico, 22

Impasti: Normale, Integrale, Kamut,
Senza glutine (suppl. fr. 3.-)

Variazioni: lavoriamo solo con prodotti freschi di prima qualità, ma a dipendenza della disponibilità, saremo contenti di soddisfare le vostre richieste di pizze particolari.