

Menù Agriturismo Buranco

In questo autentico paradiso di relax nel cuore delle Cinque Terre, il nostro è un invito a respirare le suggestioni e i panorami di un luogo diventato Patrimonio dell'Umanità. Perché è una umanità ritrovata quella che si concede a chi viene a farci visita, fatta di ritmi lenti, di piaceri della tavola, di contemplazione, di scoperta e di silenzio. L'agriturismo Buranco, incastonato in uno splendido anfiteatro naturale protetto dai venti, è davvero un'antologia di quanto più caratteristico può offrirvi questo meraviglioso lembo di Liguria. Il nostro obiettivo è quello di trasformare anche la più breve delle vacanze in una intensa esperienza di viaggio.

“Che lo vogliate o no, un buon piatto è anche scoperta, brivido, stupore, sogno, prodigio, affinità, adorazione, qualche volta disappunto e delusione. Se non fosse tutto questo si chiamerebbe solo cibo”

ANTIPASTI

- Le acciughe di MONTEROSSO a modo nostro
(al limone, salate, in carpione, impanate e fritte alla ligure e ripiene)
- Polpo croccante con crema di ceci, patate alla curcuma e cialda al nero di seppia
- La capesanta incontra il gambero rosso, cipollotto al limone, centrifuga di mela verde e sedano rapa
- Tris di tartare di mare: tonno, gamberi rossi e ricciola

e per chi non mangia pesce.....

- Salumi misti e formaggi della Valdivara accompagnati dalle nostre marmellate e focaccia croccante
- Tartare di Chianina, stracciatella di burrata e pistacchi di Bronte

“Un'idea, un concetto, finché resta un'idea è soltanto un'astrazione. Se potessi mangiare un'idea, avrei fatto la mia rivoluzione”

PRIMI PIATTI

(Pastificio “Felicetti”)

Spaghetti all'acciuga di Monterosso come ai vecchi tempi

(acciughe, olive taggiasche, pomodoro fresco e pinoli)

Spaghetti alla carbonara di mare

(Tonno ,marlin, pesce spada)

Linguine di Gragnano, seppioline e salsa al pane di segale

(uvetta, pinoli, noci e pane di segale)

Risotto gamberi rossi e limoni bio dall'antica limonaia Buranco

..... e dalla tradizione

Trenette al pesto fagiolini e patate (con pesto fatto in casa)

Spaghetti con verdure dal nostro orto e guanciale croccante

“Le ricette di cucina sono un bene universale estremamente democratico, un tesoro che appartiene a tutti e che come le sette note può essere combinato in migliaia di modi e diventare personale, a volte unico”

SECONDI PIATTI

....dal mare

Pescato del giorno, pomodorini confit, olive taggiasche, limoni di Buranco e patate al forno croccanti

Tagliata di tonno del nostro mare in crosta di pistacchi di Bronte, cipolle caramellate e maionese di soia

Grigliata mista di pesce e crostacei (Scampi, gamberi e tranci di pescato)

La nostra Frittura mista (acciughe, totani e gamberi)

Catalana di Crostacei (astice, scampi, gamberoni e mazzancolle) con frutta e verdure di stagione e “vinaigrette al limone”

.....dalla terra

Maialino da latte croccante cotto a bassa temperatura, salsa alla senape e fondo bruno, servito con patate croccanti

Filetto di Chianina al burro chiarificato, rosmarino, bacche di ginepro
e verdure dal nostro orto

“Certi piatti, trattenuti nella bocca per un attimo, fanno danzare la lingua, accarezzano il palato, schiudono la gola”

FORMAGGI

Selezione di formaggi internazionali accompagnati dal Rè Sciacchetrà di Buranco

(Gorgonzola di capra , Roquefort e Pecorino affumicato)

Si informa la gentile clientela che per eventuali informazioni su sostanze, ingredienti e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita su richiesta al personale di servizio come definito dal regolamento CE 7169/1 in materia di etichettatura. Lo STAFF dell'AGRITURISMO BURANCO augura a tutti Buon Appetito