



Il Ristorante L'Evangelista è lieto di accoglierla nella sua location storica, Dietro al Listone.

Lo Chef Alessandro Figus è pronto a far conoscere la sua filosofia di cucina contemporanea dove le preparazioni trovano creatività ed equilibrio senza compromessi.

Consistenze, sapori e colori si plasmano per diventare piatti memorabili dal sapore riconoscibile.

Per la migliore percezione, suggeriamo i percorsi degustazione.

PER COMINCIARE

Leonia Pominio DOC	Marchesi Frescobaldi 2017	10.00
Champagne Brut Orior	Pierre Legras	14.00

PERCORSO L'EVANGELISTA EVANGELISTA TASTING MENU

ENTREE DI BENVENUTO

Welcome Entrée

EQUILIBRIO

Uovo cbt su spuma di Parmigiano, Pan brioche, Crema al Tartufo, Foie Gras e Caramello di Aceto Balsamico
Poached Egg on Toasted Pan Brioche and Foie Gras, Frothed Parmesan Cream, Black Truffle Sauce, Balsamic Reduction

SA FREGULA A MILANO

Fregola Risottata allo Zafferano, Ragout di Ossobuco e Gremolada Scomposta
Saffron Whipped Fregola Pasta with Veal Shank Ragout and Green Sauce

MAIALINO H48

Pancia di Maialino da Latte, Puré di Patate leggermente Affumicato, Albicocca e Cavolo Nero
Crunchy Suckle Pig Belly, Slightly Smoked Mashed Potatoes, Apricot and Black Cabbage

AMOUSE BOUCHE

TIRAMISU A MODO NOSTRO

Biscuit al Cacao, Namelaka al Caffè, Cremoso al Mascarpone e Croccante alle Nocciole
Cocoa Biscuit, Coffee Namelaka, Creamy Mascarpone and Crunchy Nut Waffle

PERCORSO MARE FISH TASTING MENU

ENTREE DI BENVENUTO

Welcome Entrée

ROSSO DI SERA

Tartare di Tonno Rosso, Yoghurt Greco, Mela Verde, Foglia D'Ostrica, Mandorle Tostate
Red Tuna Tartare, Greek Yoghurt, Green Apple, Oyster Leaf, Toasted Almond

SPAGHETTO SQUADRETTO

Spaghettoni Quadrati AOP Mantecati al Prezzemolo, Ostriche e Limone
Parsley Whipped Home-Made Square Spaghetti, Oysters and Lemon

IL SIGNOR POLPO

Tentacolo di Polpo Scottato, Laccato con la Sua BBQ, Guacamole, Cime di Rapa e Ravanella in Osmosi
Seared Octopus Tentacle with His Bbq, Guacamole Sauce, Green Turnip and Osmosis Cooked Radish

AMOUSE BOUCHE

CONTRASTO IN ARMONIA

Mousse al Cioccolato Bianco, Terra di Olive, Spuma di Banana, Caviale al Balsamico e Biscotto al Prezzemolo
White Chocolate Mousse, Olives Crumble, Banana Foam, Balsamic Vinegar Caviar and Parsley Biscuit

ANTIPASTI HORS D'ŒUVRE

EQUILIBRIO

Uovo cbt su spuma di Parmigiano, Pan brioche, Crema al tartufo, Foie Gras e riduzione di Aceto Balsamico
Poached Egg on Toasted Pan Brioche and Foie Gras, Frothed Parmesan Cream, Black Truffle Sauce, Balsamic Reduction

19

BLACK HUMMUS

Hummus di Fagioli Neri, Cipolla Rossa Croccante, Maionese al Rafano Cren e Chips di Carote
Black Beans Hummus, Crunchy Red Onion, Horseradish Mayonnaise and Carrot Chips

16

CARPACCIO ROYALE

Carpaccio di Scottona, Salsa al Tuorlo, Tartufo, Mousse di Caprino e Foie Gras
Scottona Beef Carpaccio, Yolk Sauce, Truffle, Goat Cheese and Foie Gras Mousse

22

NUVOLA DI LOFOTEN

Nuvola al Nero di Seppia, Baccalà Mantecato, Caviale di Storione Bianco
Cuttlefish Ink Rice Waffle, Whipped Cod, White Sturgeon Caviar

20

ROSSO DI SERA

Tartare di Tonno Rosso, Yoghurt Greco, Mela Verde, Foglia D'Ostrica, Mandorle Tostate
Red Tuna Tartare, Greek Yoghurt, Green Apple, Oyster Leaf, Toasted Almond

22

PRIMI PIATTI FIRST COURSES

GNOCCHI D'AUTUNNO

Gnocchi di Patate, Crema di Zucca, Castagne e Tostasal e Riduzione di Balsamico
Home-Made Potatoes Dumplings, Pumpkin Cream, Chestnuts and Tostasal and Balsamic Reduction

20

SA FREGULA A MILANO

Fregola Risottata allo Zafferano, Ragout di Ossobuco e Gremolada Scomposta
Saffron Whipped Fregola Pasta with Veal Shank Ragout and Green Sauce

20

GIOCO DI SEPPIA

Tagliolino al Nero di Seppia, Spuma di Broccolo, Seppia Cruda, Limone e Zenzero
Home-Made Cuttlefish Ink Tagliolini, Lemon, Frothed Broccoli, Raw Cuttlefish Stripes and Ginger

20

SPAGHETTO SQUADRETTO

Spaghettoni Quadrato Aop Mantecato al Prezzemolo, Ostriche e Limone
Parsley Whipped Home-Made Square Spaghetti, Oysters and Lemon

24

SECONDI PIATTI MAIN COURSES

MAIALINO H48

Pancia di Maialino da Latte, Puré di Patate leggermente Affumicato, Albicocca e Cavolo Nero
Crunchy Suckle Pig Belly, Slightly Smoked Mashed Potatoes, Apricot and Black Cabbage

26

SFUMATURE D'ARANCIO

Petto D'Anatra Mulard, Crema di Carote al Rosmarino, Caffè Caramello D'Arancia Salato, Indivia
Mulard Duck Breast, Rosemary Carrot Cream, Coffee, Orange Salted Caramel, Endive

28

DOLCE, SOFFICE E PICCANTE

Coda di Rana Pescatrice, Chili di Peperone Candito, Vellutata di Sedano Rapa e Olio al Capperro
Anglerfish Tail, Candied Chili Pepper, Velvety Celeriac Cream, Capers Evo

26

IL SIGNOR POLPO

Tentacolo di Polpo Scottato, Laccato con la Sua BBQ, Guacamole, Cime di Rapa e Ravanello in Osmosi
Seared Octopus Tentacle with His Bbq, Guacamole Sauce, Green Turnip and Osmosis Cooked Radish

28

DESSERT SWEETS

TIRAMISU A MODO NOSTRO

Biscuit al Cacao, Namelaka, Cremoso al Mascarpone e Croccante alle Nocciole
Cocoa Biscuit, Coffee Namelaka, Creamy Mascarpone and Crunchy Nut Waffle

9

SENSAZIONI DI PISTACCHIO

Pistacchio in Due Consistenze, Lamponi, Crumble al Cacao e Spuma di Yoghurt
Creamy Pistachio with His Cake Raspberries, Cocoa Crumble and Yoghurt Mousse

9

QUASI TORTA DI PERE

Cake Mandorle e Cioccolato Bianco, Pere Caramellate, Croccante di Sesamo e Spuma di Pere
Pure Chocolate Ganache, Cherries, Pistachio Crunchy Waffle

9

CONTRASTO IN ARMONIA

Mousse al Cioccolato Bianco, Terra di Olive, Spuma di Banana, Caviale al Balsamico e Biscotto al Prezzemolo
White Chocolate Mousse, Olives Crumble, Banana Foam, Balsamic Vinegar Caviar and Parsley Biscuit

9

IN ABBINAMENTO:

Recioto della Valpolicella DOCG	Vignieti di Ettore	12.00
Ben Rye Passito di Pantelleria DOC	Donnafugata	14.00
Castelnau de Suduiraut Sauternes AOC	Château Suduiraut	14.00

COPERTO 4 EURO



Senza lattosio
Lactose free



Senza Gluten
Gluten free



Vegano
Vegan



Vegetariano
Vegetarian