



ecooking
FEEL GOOD FOOD

MENÙ SERALE
CORSO ITALIA





BENVENUTI IN ECOOKING WORLD.

La cucina di LUIGI CASSAGO, dove ogni ingrediente ha una storia,
ogni piatto un'anima.

Qui la cucina è artigianale, sostenibile e trasparente.
Usiamo solo materie prime selezionate, tecniche di cottura intelligenti
e un pensiero attento al benessere del cliente e del pianeta.

Niente effetti speciali: solo gusto vero,
rispetto per ciò che mangiamo e passione per ciò che facciamo.

Ecooking è anche show cooking, eventi, chef a domicilio e catering.

Un mondo che ruota attorno alla cucina,
alla bellezza e alla consapevolezza.

MANGIA BENE, VIVI MEGLIO. QUESTO È ECOOKING!

SEGUICI SU INSTAGRAM



www.ecookingworld.com
+39 320 7124323

ANTIPASTI

UOVO POCHÉ BIO

15

Uovo pochè con crema di melanzane arrostate, chips di grana,
olio alla menta e broccolo romano

3 - 7

CARPACCIO DI CHIANINA

16

Carpaccio di chianina, fondo bruno, cavolo rosso, dressing di
aceto balsamico di Jerez con senape in grani e miele di acacia

9 - 10 - 12

TARTARE DI CHIANINA

15

Tuorlo morbido bio, capperi, cipolla in agrodolce e germogli

2 - 12

SALMONE MARINATO E CAFFÈ

16

Salmone marinato al caffè, gateaux di sedano rapa, ponzu e
polvere di cavolo nero

1 - 4 - 6 - 7 - 9 - 12



PRIMI PIATTI

SPAGHETTO CON TARTARE E BURRO ACIDO

16

Spaghetti trafilati a mano, tartare di chianina e spuma di burro acido

1 - 7 - 12

AGNOLOTTO

18

Agnolotti di brasato, fondo bruno all'arancia e burro alla santoreggia

1 - 3 - 7 - 9 - 12

SPAGHETTI AI LUPINI DI MARE

19

Spaghetti trafilati a mano, lupini di mare, limone candito e lime,
olio al prezzemolo

1 - 9 - 13

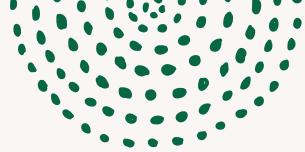
RISOTTO

17

Risotto con crema di zucca, burro alla gremolada, midollo di
cardoncello e riduzione di vino

7 - 9 - 12





SECONDI PIATTI

PANCIA DI MAIALE

20

Pancia di maiale laccato con castagno, pack choi e purè di zucca
e semi di sesamo

6 - 11

CHIANINA

22

Tagliata di chianina frollata 45 giorni laccata con fondo bruno
e carota allo zenzero

9 - 12

COLLARE DI SALMONE BOMBO

19

Collare di salmone , cous cous di broccolo romano arrostito,
crema di cavolo romano e olio alla menta

4

MELANZANA FRITTA

17

Melanzana fritta, coulis al pomodoro, crema di basilico,
basilico baby e olio al prezzemolo

1 - 7

DOLCI

TIRAMISÙ A MODO NOSTRO

8

Crema di savoiardi e caffè, spuma di mascarpone
e cacao

1 - 3 - 7

CIOCCO BASILICO

9

Spugna di cioccolato, ganache di cioccolato bianco e banana,
infuso al basilico e crumble di cacao

1 - 3 - 7

SINFONIA DI CIOCCOLATO

9

Spugna soffiata al cioccolato, ganache all'acqua e fondente, croccante
al cioccolato e moelleux al cioccolato al latte

1 - 3 - 7

TUTTA UN'ALTRA PERA

9

Pera cotta al vino rosso, cremoso alla fava tonka e crumble al cacao

1 - 3 - 7 - 12





BEVANDE

Acqua microfiltrata 75 cl 2

Acqua San Bernardo vetro 3

Coca-Cola 3,5

Coca-Cola Zero 3,5

Tonica Fever-Tree Indian 4

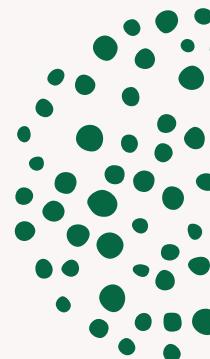
Aranciata bio Cortese 4

Succhi bio 4,5

Birra Julia 6

Distillati 5/7

Vino al calice 6/12





eco^{oking}
FEEL GOOD FOOD



1 FISH



2 EGGS



3 CRUSTACEANS



4 GLUTEN



5 PEANUTS



6 MILK



7 NUTS



8 CELERY



9 MUSTARD



10 MOLLUSCS



11 SESAME



12 LUPIN



13 SULPHITES



14 CORN



15 SOYA



16 MUSHROOM

COPERTO 1,5€

TUTTI I PREZZI SONO IN EURO