

... Contaminazioni

La Capasanta ...

Capasanta al Lampredotto
Salsa all'Arrabbiata
Estratto di Scarola

L'Anguilla ...

Anguilla ai Carboni
Mela verde e Caprino

Lo Spaghetto ...

Spaghetto quadrato
Baccalà
Pinoli e Succo di Cavolo nero

Il Fagottino ...

Fagottino in farcia di Lampredotto
Salsa verde
Gel al Limone candito

La Triglia ...

Triglia in crosta di Pane allo Zafferano
Pesto di Uvetta e Pinoli
Salsa all'Aglia
Marmellata di Cipolla rossa

Il Maialino ...

Maialino da latte ...
Zucca, Rafano
Aretto di Papacella napoletana

Sottobosco ...

Bavarese alla Nocciola
Caramello e Mango

€ 89,00 per persona

Con l'abbinamento di un flûte di Spumante e
un bicchiere di Vino Bianco selezionati dal Maitre d'

€ 100,00 per persona

....Contaminations

The Scallop ...

Scallop with Lampredotto (typical
Florentine meat), Arrabbiata sauce
Escarole flavor

The Eel ...

Charcoal Eel
Green Apple and Goat Cheese

Spaghetti...

Home made Spaghetti Pasta
Salt Cod
Pine Nuts and black Cabbage sauce

Il Fagottino Pasta ...

Home made Pasta stuffed with Lampredotto
Green sauce
Candied Lemon Gel

Red Mullet ...

Red Mullet in Saffron Crust Bread
Raisins and Pine Nuts Pesto
Garlic sauce
Red Onion Jam

The Suckling Pig ...

Suckling Pig
Pumpkin and Horseradish
Papacella sauce from Naples

Undergrowth ...

Hazelnut Bavarian cream
Caramel and Mango

€ 89,00 per person

With a flûte of Spumante and a
glass of white wine selected by our Maitre d'

€ 100,00 per person

Allergie e intolleranze alimentari: Alcuni piatti contengono uno o più dei 14 allergeni indicati dall'Unione Europea. Per maggiori informazioni sui nostri ingredienti, si prega di chiedere al nostro personale prima di ordinar

*Food allergies and intolerances: certain dishes contain one or more of the 14 Allergens as designated by the EU.
If you want to know about our ingredients, then please speak to our staff before you order.*