

... Tracce di innovazione

Il Gambero Rosso ...

*Gambero Rosso con Panzanella
Mandorla e intensità di Olive*

Il Pesce Azzurro...

*Pesce Azzurro 9846 km
Da Tokyo a Napoli*

I Bottoni ...

*Bottoni ripieni di Ricotta e Limone
Broccoli, Ricci di mare
Cacciucco di Polpo*

La Triglia ...

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

Il Cannoncino ...

*Cannoncino ai Formaggi morbidi
Pere e bolle di Vino rosso*

€ 69,00 per persona

*Con l'abbinamento di un flûte di Spumante e
un bicchiere di Vino Bianco selezionati dal Maitre d'*
€ 80,00 per persona

.... Traces of Innovation

The Prawn ...

*Mediterranean Sea Prawns
Green Olives Intensity*

The Pelagic Fish ...

*Km 9846 Pelagic Fish
from Tokyo to Naples*

Bottoni ...

*"Bottoni" Home made Pasta stuffed
With Lemon and Ricotta Cheese
Broccoli, Sea-Urchins
Octopus "Cacciucco"*

Red Mullet ...

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

The Cannoncino ...

*Soft Cheeses pastry
Pear and red wine sauce*

€ 69,00 per person

*With a flûte of Spumante and a
glass of white wine selected by our Maitre d'*
€ 80,00 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.*