

CHEF EXPERIENCE 9 portate

€ 124 a
persona

A discrezione del nostro Chef Rocco De Santis dal menù

+ un flûte di Spumante e un bicchiere di Vino Bianco selezionati dal Maitre d'

€ 135 a
persona

CONTAMINAZIONI 7 portate

€ 94 a persona

La Seppia

Seppia alla brace, estratto di Prezzemolo, Tarallo e Nduja

Il Manzo

Diaframma di Manzo, emulsione di Ostrica, Pizzaiola dry e Albicocca

Il Raviolo

Ravioli Cacio e Pepe, pesto di Basilico Cannolicchi e estrazione di Gambero

Lo Gnocco

Gnocchi di Patate arrosto, Salvia, Genovese di Agnello Spuma al Parmigiano

La Triglia

Triglia in crosta di Pane allo Zafferano, Pesto di Uvetta e Pinoli marmellata di Cipolla rossa

L' Agnello

Agnello, Arachidi, Piselli e composta di Rabarbaro

La Viola

Bavarese alla Lavanda, cremoso alle More, cremoso al Mascarpone, gel di More e More fresche

+ un flûte di Spumante e un bicchiere di Vino Bianco selezionati dal Maitre d'

€ 105 a persona

TRACCE DI INNOVAZIONE 5 portate

€ 74 a persona

Il Gambero Rosso

Gambero Rosso con Panzanella, Mandorla e Intensità di Olive

La Palamita

Palamita marinata, Guacamole e scapece di Asparagi

I Bottoni

Bottoni ripieni di Ricotta e Limone, Vongole Ricci di mare in guazzetto di Cacciucco al Polpo

L' Astice

Astice, Provola, Bernese e acqua di Sedano

Il Cannoncino

Cannoncino ai Formaggi morbidi, Pere e bolle di Vino rosso

+ un flûte di Spumante e un bicchiere di Vino Bianco selezionati dal Maitre d' € 85 a persona

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

INTRUSIONI D'AUTORE

€

Il Gambero Rosso

Gambero Rosso con Panzanella, Mandorla e Intensità di Olive

29

La Seppia

Seppia alla brace, estratto di Prezzemolo, Tarallo e Nduja

27

La Palamita

Palamita marinata, Guacamole, scapece di Asparagi

27

L' Anguilla

Anguilla ai Carboni, Caprino, Mela verde e Fichi secchi

27

Il Manzo

Diaframma di Manzo, emulsione di Ostrica, Pizzaiola dry e Albicocca

29

PASTA MON AMOUR

I Bottoni

Bottoni ripieni di Ricotta e Limone, Vongole Ricci di Mare in guazzetto di Cacciucco al Polpo

24

Il Risotto

Risotto, Patate affumicate, Scampi, Burrata e Lime

26

La Linguina

Linguine al Burro di Bufala alle Alghe, Yuzu e Bottarga di Tonno

24

Il Raviolo

Ravioli Cacio e Pepe, pesto di Basilico, Cannolicchi e estrazione di Gambero

24

Lo Gnocco

Gnocchi di Patate arrosto, Salvia, Genovese di Agnello e spuma al Parmigiano

24

SECONDO DESIDERIO

Il Pescato del giorno

Trancio del Pescato del giorno, Pappa al Pomodoro e salsa alla Mugnaia

38

La Triglia

Triglia in crosta di Pane allo Zafferano, Pesto di Uvetta e Pinoli Marmellata di Cipolla rossa

35

L' Astice

Astice, Provola, salsa Bernese e acqua di Sedano

40

L' Agnello

Agnello, Arachidi, Piselli e composta di Rabarbaro

33

Il Maialino

Maialino da Latte, Papaccella napoletana. Rafano e Cipollotto caramellato

31