

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 Ricciola

Ricciola affumicata, salsa Bernese, Limone
Acqua di Sedano

La Quaglia

Quaglia alla brace, Topinambur, Sesamo nero
Albicocca

Il Raviolo

Ravioli Cacio e Pepe, Tartare di Manzo
Funghi e salsa di Aringa

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

Il Maialino

Maialino da latte, Rafano, Papaccella napoletana e Castagne

Il Cremino

Cremino al Cioccolato, Tè Matcha con Sorbetto di Arancia e Pepi

+ 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 alla mediterranea... intensità di Olive verdi

La Seppia

Seppia arrosto, estratto di Prezemolo, Tarallo e Nduja

I Bottoni

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

La Triglia

Triglia in crosta di Pane allo Zafferano, pesto di Uvetta e Pinoli

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 alla Mediterranea.... intensità di Olive verdi

29

La Seppia

Seppia arrosto, estratto di Prezemolo, Tarallo e Nduja

27

La Ricciola

Ricciola affumicata, salsa Bernese, Limone e acqua di Sedano

27

La Lingua

Lingua di Fassona alla pizzaiola, Alloro e Aglio nero

27

La Quaglia

Quaglia alla brace, Topinambur, Sesamo nero e Albicocca

28

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

Linguina Firenze-Napoli-Tokyo

24

Il Raviolo

Ravioli Cacio e Pepe, tartare di Manzo, Funghi
Salsa di Aringa

24

Lo Gnocco

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

24

SECONDO DESIDERIO

Il Pescato del giorno

Pescato del giorno come alla "Mugnaia"
Pappa al Pomodoro e Cicoria

38

La Triglia

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

35

Il Maialino

Maialino da latte, Rafano, Papaccella napoletana e Castagne

31

L'Agnello

Agnello arrosto, Broccoli, Arancia e Acciuga

33

Il Piccione

Piccione, Rocher di Foie gras, cime di Rapa e frutto della Passione

41