

## CHEF EXPERIENCE 9 portate

*A discrezione del nostro Chef Rocco De Santis dal menù* € 129 a persona

*8 bicchieri di Vino in abbinamento selezionati dal Maitre d'* € 104 a persona

## IN-CONTAMINAZIONI 7 portate

€ 99 a persona

### *La Ricciola*

Ricciola affumicata, salsa Bernese, gel al Limone  
Essenza di Sedano

### *La Animelle*

Animelle glassate, Carote, gel di Arancia e Tartufo estivo

### *I Bottoni*

Bottoni di Pasta cotta in farcia di Provola  
"quasi in Zimino" e Bietola

### *I Cappelletti .... ricordo della Domenica*

Cappelletti di Ricotta di Bufala, intensità di ragù Napoletano

### *La Triglia*

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

### *Il Maialino*

Maialino da latte, Rafano e Papacella Napoletana

### *Il Cremino*

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

*5 bicchieri di Vino in abbinamento selezionati dal Maitre d'* € 74 a persona

## TRACCE DI INNOVAZIONE 5 portate

€ 79 a persona

### *Il Gambero Rosso*

Gambero Rosso crudo, Mandorle, Panzanella all'agro  
Zuppetta di Olive di Nocellara

### *La Seppia*

Seppia ai carboni, Taralli, Nduja e salsa al Prezzemolo

### *I Bottoni*

Bottoni di Pasta cotta in farcia di Provola, "quasi in Zimino" e Bietola

### *La Triglia*

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

### *Il Cannoncino*

Cannoncino ai Formaggi morbidi, Pere e bolle di Vino rosso

*3 bicchieri di Vino in abbinamento selezionati dal Maitre d'* € 42 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 crudo, Mandorle, Panzanella all'agro  
Zuppetta di Olive di Nocellara

30

### *La Seppia*

Seppia ai carboni, Taralli, Nduja e salsa al Prezzemolo

28

### *La Ricciola*

Ricciola affumicata, salsa Bernese, gel al Limone e essenza di Sedano

28

### *Doveva essere una Tagliata*

Tartare di Fassona, Rucola, Grana e tuorlo d'Uovo

28

### *Le Animelle*

Animelle di Vitello glassate, Carote, gel di Arancia e Tartufo estivo

30

## PASTA MON AMOUR

€

### *I Bottoni*

Bottoni di Pasta cotta in farcia di Provola, "quasi in Zimino" e Bietola

25

### *Il Risotto*

Risotto, Patate affumicate, Scampi, Burrata e Lime

27

### *Gli Spaghetti*

Spaghetti al pesto di Basilico, Ricci e Cruditè di mare

25

### *I Cappelletti ....ricordo della Domenica*

Cappelletti di Ricotta di Bufala, intensità di ragù Napolatano

25

### *Le Eliche*

Eliche di pasta di Gragnano, Zucchine, brodetto di Polpo e  
Alghe

25

## SECONDO DESIDERIO

€

### *Il Branzino*

Branzino come alla "Mugnaia", Pappa al Pomodoro e Cicoria

40

### *La Triglia*

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

37

### *Il Maialino*

Maialino da latte, Rafano e Papacella Napoletana

33

### *L'Agnello*

Agnello arrosto, Carciofi, Menta e Pecorino

35

### *Il Filetto*

Filetto di Manzo arrosto, Parmigiana di Melanzane e sugo di arrosto

42

*Executive Chef Rocco De Santis*