

CHEF EXPERIENCE *9 portate*

*A discrezione del nostro Chef Rocco De Santis dal menù
8 Vini in abbinamento selezionati dal Sommelier*

€ 199 a persona

€ 108 a persona

IN-CONTAMINAZIONI *7 portate*

€ 179 a persona

Seppia & Seppia

Velo di Seppia, cuore di Carciofo, Limone ed Aglio nero

L'Animella

Animella di Vitello glassata, Carote, Melograno, Tartufo Nero Calugi

Le Linguine

Linguine al Burro di Alghe, Bergamotto, Ricci e Bottarga

Intrusioni d'Autunno

Cannellone farcito di Coda di Bue, Chimichurri, sugo d'Arrosto e Funghi d'inverno

La Triglia

Triglia in crosta di Pane allo Zafferano 2015

Il Piccione

Petto di Piccione ai carboni, Cavolo nero, mela Annurca, Pastinaca

Autunno

Parfait di Nocciole pralinate, sorbetto di Arancia e Fava Tonka, gel di Agrumi, Zucca

6 Vini in abbinamento selezionati dal Sommelier

€ 74 a persona

€ 249 a persona

5 calici di Champagne ed un vino dolce selezionati dal Sommelier (min. 2 pers.)

TRACCE DI INNOVAZIONE *5 portate*

€ 159 a persona

Il Gambero Rosso

Gambero Rosso crudo, Panzanella all'agro, Caviale e zuppetta di Olive di Nocellara

Il Baccalà

Baccalà, Pil Pil, Cavolfiore, Papaccella napoletana e Tartufo bianco

I Bottoni

Pasta cotta fondenti in farcia di Provola, Bietola e guazzetto di "Inzimino"

Napoli - Parigi 1.619 Km

Pescato del giorno, Burro nocciola, Spinaci e riduzione di Acqua Pazza

Mont Blanc

Castagna: Chantilly, cialda, crema e sorbetto di Melagrana

4 Vini in abbinamento selezionati dal Sommelier

€ 59 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.