

CHEF EXPERIENCE *9 portate*

A discrezione del nostro Chef Rocco De Santis dal menù € 179 a persona
8 Vini in abbinamento selezionati dal Maitre d' € 104 a persona

IN-CONTAMINAZIONI *7 portate* € 149 a persona

La Seppia

Seppia ai Carboni, Cacio & Pepe e Zucchine
Asparagi gratinati

L'Anatra

Petto d'Anatra marinato "quasi crostone di Pane"

Le Linguine

Linguine al Burro di Alghe, Bergamotto, Ricci e Bottarga

I Cappelletti ricordo della Domenica

Cappelletti di Ricotta di Bufala, intensità di ragù Napoletano

Il Rombo

Rombo tra Napoli e Tokyo

Il Maialino

Maialino da latte arrosto, Verza, Tosazu e salsa Bernese

Mont Blanc d'Autore

5 Vini in abbinamento selezionati dal Maitre d' € 74 a persona

TRACCE DI INNOVAZIONE *5 portate* € 124 a persona

Il Gambero Rosso

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

Il Baccalà

Insalatina di Baccalà con "scapece" di Verdure
Prezzemolo e sorbetto al Pomodoro

I Bottoni

Bottoni di Pasta cotta fondenti in farcia di Provola
Bietola e guazzetto di "inzimino"

La Triglia

Triglia in crosta di Pane allo Zafferano "2015"

La Tartelletta

Tartelletta con Lamponi e Caramello

4 Vini in abbinamento selezionati dal Maitre d' € 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.

INTRUSIONI D'AUTORE €

Il Gambero Rosso

Gambero Rosso crudo, Panzanella all'agro
Caviale e zuppetta di Olive di Nocellara 38

La Seppia

Seppia ai Carboni, Cacio & Pepe, Zucchine e Asparagi gratinati 34

Le Animelle

Animelle di Vitello glassate, soffice di Carote
Insalata di Puntarelle e Tartufo nero 35

Il Baccalà

Insalatina di Baccalà con "scapece" di Verdure
Prezzemolo e sorbetto al Pomodoro 34

L'Anatra

Petto d'Anatra marinato "quasi crostone di Pane" 35

PASTA MON AMOUR €

Lo Gnocco

Gnocchi di Patate e Piselli, tartare di Fassona
Tuorlo d'Uovo e brodo di Cipolla ramata 36

Il Risotto (min 2 persone)

Risotto alla colatura di Peperone arrosto
Tartare di Scampi, Limone e ristretto di Pollo 34

I Bottoni

Bottoni di Pasta cotta fondenti in farcia di Provola
Bietola e guazzetto di "inzimino" 33

Le Linguine

Linguine al Burro di Alghe, Bergamotto, Ricci e Bottarga 32

I Cappelletti ... ricordo della Domenica

Cappelletti di Ricotta di Bufala, intensità di ragù Napoletano 32

SECONDO DESIDERIO €

Il Branzino

Branzino come alla "Mugnaia", Pappa al Pomodoro
Foglie di campo 49

Il Piccione

Piccione (petto e coscia) ai carboni, Pepe verde, Amarene e Carciofi 49

Il Rombo

Rombo tra Napoli e Tokyo 46

La Triglia

Triglia in crosta di Pane allo Zafferano 2015 44

Il Maialino

Maialino da latte arrosto, Verza, Tosazu e salsa Bernese 42

Executive Chef Rocco De Santis