

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' € 108 a persona

IN-CONTAMINAZIONI *7 portate*

€ 149 a persona

La Ricciola

Ricciola affumicata, salsa Bernese, gel di Limone & consommè ghiacciato di Anguria

Diversamente Braciola di Manzo

Manzo, Cipolla stufata, Pomodorini Verdi & Pinoli

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 – Catania - Tokyo

Il Piccione

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

Incontri

Mousse al Cioccolato Bianco, Fragoline di Bosco, Sorbetto di Rabarbaro ed Ibisco

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

TRACCE DI INNOVAZIONE *5 portate*

€ 134 a persona

Il Gambero Rosso

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

La Palamita

Palamita marinata, Escapepe di Zucchine, Kefir di Bufala, Cetriolo

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"

GiramiSu

Caffè, Crema al Mascarpone, Gelato alla Liquirizia

4 Vini in abbinamento selezionati dal Maitre d' € 59 a persona