

INTRUSIONI D'AUTORE

€

*Il Gambero Rosso*

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

39

*La Ricciola*

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

36

*La Palamita*

Palamita marinata, Scapece di zucchine, Kefir di Bufala, Cetriolo

35

*Il Calamaro, Lattuga & Lattuga*

Calamaro a bassa temperatura, lattuga e lattuga di mare cotte in Osmosi, salsa di Calamaro

35

*Diversamente Braciola di Manzo*

Manzo, Cipolla stufata, Pomodori Verdi & Pinoli

35

PASTA MON AMOUR

€

*Impe - Pasta*

Pasta, Frutti di Mare, Pepe di Sichuan, Prezzemolo

39

*Il Risotto d' Mmare (min 2 persone)*

Risotto all'estratto di Pesce, Pesce cotto & crudo e sentore di Agrumi

39

*I Bottoni*

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

38

*Le Linguine*

Linguine al Burro di Alghe, Bergamotto, Ricci e Bottarga

39

*I Cappelletti ... ricordo della Domenica*

Cappelletti di Ricotta di Bufala, intensità di ragù Napoletano

37

## SECONDO DESIDERIO

€

### *Il Branzino*

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

53

### *Pescato all'Acqua Pazza 20/20*

Pescato del giorno cotto al sale, riduzione di Acqua Pazza

49

### *Il Rombo*

Rombo tra Napoli – Catania - Tokyo

51

### *La Triglia*

Triglia in crosta di Pane allo Zafferano 2015

49

### *Il Piccione*

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

54

*Executive Chef* **Rocco De Santis**

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.