

**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 Funghi

*Autunno*

Parfait di Mandorle pralinate, Sorbetto di Carota e Fava Tonka, gel di Arancia e Limone

*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, Escapece 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