

INTRUSIONI D'AUTORE €

*Il Gambero Rosso* 39

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

*Seppia & Seppia* 36

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

*Il Baccalà* 38

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

*La Quaglia* 35

Petto e coscia arrostate, rocher di Foie-gras, Cime di Rapa e gel di Pera

*L'Animella* 35

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

PASTA MON AMOUR €

*Intrusioni d'Autunno* 39

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

*Il Risotto* 39

Risotto Riserva San Massimo, crema di Patate affumicate, Scampo e Lime

*I Bottoni* 39

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

*Le Linguine* 39

Linguine al Burro di Alghe, Bergamotto, Ricci e Bottarga

*I Cappelletti ... ricordo della Domenica* 37

Cappelletti di Ricotta di Bufala, intensità di ragù Napoletano

SECONDO DESIDERIO	€
<i>La Triglia</i> Triglia in crosta di Pane allo Zafferano 2015	49
<i>Napoli - Parigi 1.619 Km</i> Pescato del giorno, Burro nocciola, Spinaci e riduzione di Acqua Pazza	49
<i>Il Maialino</i> Maialino da Latte, salsa Tosazu, Verza stufata e Bernese al dragoncello	49
<i>L' Agnello</i> Agnello arrosto, Caprino del Mugello, Levistico e Cipollotto Caramellato	51
<i>Il Piccione</i> Piccione (petto e coscia) ai carboni, Cavolo nero, mela Annurca, Pastinaca	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.