

INTRUSIONI D'AUTORE €

Il Gambero Rosso 44

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

Seppia & Seppia 41

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

Il Baccalà 43

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

La Quaglia 40

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

L'Animella 40

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

PASTA MON AMOUR €

Intrusioni d'Autunno 49

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

Il Risotto 49

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

I Bottoni 49

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

Le Linguine 49

Linguine al Burro di Alghe, Bergamotto, Ricci e Bottarga

I Cappelletti ... ricordo della Domenica 45

Cappelletti di Ricotta di Bufala, intensità di ragù Napoletano

SECONDO DESIDERIO	€
<i>La Triglia</i>	54
Triglia in crosta di Pane allo Zafferano 2015	
<i>Napoli - Parigi 1.619 Km</i>	54
Pescato del giorno, Burro nocciola, Spinaci e riduzione di Acqua Pazza	
<i>Il Maialino</i>	54
Maialino da Latte, salsa Tosazu, Verza stufata e Bernese al dragoncello	
<i>L' Agnello</i>	56
Agnello arrosto, Caprino del Mugello, Levistico e Cipollotto Caramellato	
<i>Il Piccione</i>	59
Piccione (petto e coscia) ai carboni, Cavolo nero, mela Annurca, Pastinaca	

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.