

CHEF EXPERIENCE *9 cours*

€ 199 par personne

*À la discrétion de notre Chef Rocco De Santis*

*9 vins d'accompagnement sélectionnés par le Sommelier*

€ 125 par personne

MENU COLLECTION *7 cours*

€ 179 par personne

*Seiches toutes 'Arrabbiata ... Braises, pas Braises*

Voile de Seiche all'arrabbiata, gel de piment fumé

*Boeuf façon Rossini*

Carpaccio de boeuf, crème de foie gras, gelée de porto et sauce truffée

*Spaghetti*

Spaghetti au beurre d'algues, bergamote, oursins et bottarga de thon

*Inspirations d'été*

pâtes farcies de queue de bœuf, Mugnaia, chimichurri, sauce rôtie et champignons

*Le Homard*

Homard laqué, artichaut rôti, lait de poule citronnelle

*Pigeon*

Pigeon (poitrine et cuisse) au charbon de bois, poivre vert, cerise noire et champignons

*Ne laissez pas le fermier savoir*

mousse de chèvre, crème de noix, sorbet poire

*7 vins d'accompagnement sélectionnés par le sommelier*

€ 100 par personne

TRACES D' INNOVATION *5 cours*

€ 159 par personne

*Crevettes rouges*

Crevettes rouges crues, panzanella aigre, caviar et olives Nocellara soup

*La Sérieole*

Sérieole fumée, sauce bernoise, gelée de citron et asperges

*Bottoni*

Pâtes noires cuites farcies de provola, bettes et ragoût "In Zimino"

*Rouget*

Rouget en croûte de pain au safran 2015

*Bomb de Miel*

ganache au miel, abricots confits, glace à l'avoine

*5 vins d'accompagnement sélectionnés par le sommelier*

€ 75 par personne

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.