

CHEF EXPERIENCE *9 portate*

€ 199 a persona

*A discrezione del nostro Chef Rocco De Santis dal menù*

*9 Vini in abbinamento selezionati dal Sommelier*

€ 125 a persona

MENU COLLECTION *7 portate*

€ 179 a persona

*Seppia all' Arrabbiata...Brace, non Brace*

Velo di Seppia all'arrabbiata, gel di peperoncino affumicato

*Manzo alla Rossini*

Carpaccio di manzo, cremoso di foie-gras, gel di porto e salsa al tartufo

*Lo Spaghetto*

Spaghetto quadrato al burro di alghe, bergamotto, ricci e bottarga

*Intrusione d'estate*

Pasta farcita di coda di bue, chimichurri, mugnaia, sugo d'arrosto e funghi d'estate

*L'Astice*

Astice laccato, carciofo arrosto, zabaione al lemongrass

*Il Piccione*

Piccione (petto e coscia) ai carboni, pepe verde, amarena e funghi d'estate

*Al contadino non far sapere...*

Mousse di formaggio caprino, crema alle noci e sorbetto di pera

*7 Vini in abbinamento selezionati dal Sommelier*

€ 100 a persona

TRACCE DI INNOVAZIONE *5 portate*

€ 159 a persona

*Il Gambero Rosso*

Gambero rosso crudo, panzanella all'agro, caviale e zuppeta di olive di Nocellara

*La Ricciola*

Ricciola affumicata, salsa Bernese, gel di limone ed asparagi

*I Bottoni*

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

*La Triglia*

Triglia in crosta di Pane allo Zafferano 2015

*Honey Bomb*

Ganache al miele, albicocca confit e gelato d'avena

*5 Vini in abbinamento selezionati dal Sommelier*

€ 75 a persona