

CHEF EXPERIENCE *9 portate*

€ 199 a persona

A discrezione del nostro Chef Rocco De Santis dal menù

*9 proposte in abbinamento selezionate dal Sommelier
Sommelier Experience*

€ 140 a persona

€ 160 a persona

IN - CONTAMINAZIONE *7 portate*

€ 189 a persona

7 proposte in abbinamento selezionate dal Sommelier

€ 100 a persona

Anguilla

Anguilla con Castagne, Pinoli e Tosazu

Anatra

Anatra arrosto, Foie gras, Arancia e Broccoli

Spaghetti

Spaghetti alla chitarra "Armando" al burro di Alghe, Bergamotto, Ricci di mare e bottarga di Tonno

Intrusioni d'autunno

Pasta farcita di coda di Bue, Chimichurri, sugo d'arrosto ai Funghi e Capperi

Triglia

Triglia in crosta di Pane allo Zafferano 2015

Piccione

Piccione "selezione Ceccatelli" ai carboni, Mela annurca, Cavolo nero toscano e Pastinaca

Ricordo di Caffè

Sfere di Caffè glassate al Cioccolato fondente, gel di Espresso, cremoso al Mascarpone
Gelato al grue di Cacao

TRACCE DI INNOVAZIONE *5 portate*

€ 169 a persona

5 proposte in abbinamento selezionate dal Sommelier

€ 80 a persona

Gambero Rosso

Gambero rosso crudo, Panzanella all'agro, caviale e zuppetta di Olive di Nocellara

Ricciola

Ricciola affumicata, salsa Bernese, gel di Limoni di Sorrento e intensità di Sedano

Bottoni

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

Rombo 9.870 Km

Rombo con Alghe, Funghi d'inverno, Bufala e salsa mugnaia

Profumo d'Autunno

Mousse di Castagne, gel al Mandarino, polvere di Castagne alla brace, sorbetto al Mandarino