

CHEF EXPERIENCE *9 portate*

€ 219 a persona

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

*9 proposte in abbinamento selezionate dal Sommelier*

€ 140 a persona

IN - CONTAMINAZIONE *7 portate*

€ 199 a persona

*7 proposte in abbinamento selezionate dal Sommelier*

€ 100 a persona

*Amuse Bouche:* Audacia, Innovazione, Territorio

*Anguilla tra brace e Carpione*

Anguilla, gel di Carpione, Mandorla ed il suo croccante, Dragoncello

*Diversamente Manzo alla Rossini*

Carpaccio di Manzo, cremoso di Foie gras, gel di Porto e Pommes Soufflée

*Spaghetti*

Spaghetti quadrati al burro di Alghe, Ricci di mare, Bottarga e Bergamotto

*Raviolo alla Carbonara*

Raviolo farcito di Carbonara, tartare di Fassona, Parmigiano Vacche rosse e Tartufo

*Triglia*

Triglia in crosta di Pane allo Zafferano 2015

*Piccione*

Piccione ai carboni, Amarene, Pepe verde e Tatin di Cipolle

*Pre - Dessert*

*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*

€ 179 a persona

*5 proposte in abbinamento selezionate dal Sommelier*

€ 80 a persona

*Amuse Bouche:* Audacia, Innovazione, Territorio

*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 consistenze di Asparagi

*Bottoni*

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

*Rombo 9.870 Km*

Rombo con Alghe, Carciofi, Bufala e salsa mugnaia

*Pre - Dessert*

*Dolce emozione di Miele*

Cre moso al Miele di elicriso, gelé di Arancia, mousse al Caramello salato, Avena

*Executive Chef* 

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.