

CHEF EXPERIENCE *9 portate*

€ 219 a persona

A discrezione del nostro Chef Rocco De Santis dal menù

9 proposte in abbinamento selezionate dal Sommelier
10 proposte in abbinamento "Sommelier Experience"

€ 140 a persona

€ 190 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, Bernese, gel di Limoni di Sorrento ed intensità di Sedano

Bottoni

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

Rombo 9.870 Km

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

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.