

CHEF EXPERIENCE 9 portate

€ 219 a persona

A discrezione del nostro Chef Rocco De Santis dal menù

9 proposte in abbinamento selezionate dal Sommelier

€ 160 a persona

10 proposte in abbinamento "Sommelier Experience"

€ 240 a persona

IN - CONTAMINAZIONE 7 portate

€ 199 a persona

7 proposte in abbinamento selezionate dal Sommelier

€ 130 a persona

Amuse Bouche: Audacia, Innovazione, Territorio

Anguilla

Anguilla, Yakitori, Tosazu, Mandorla, Dragoncello

Faraona

Faraona Latte & Miele di edera, More di rovo, salsa Périgueux

Spaghetti

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

Ravioli ... come se fosse Domenica

Ravioli di Coda di Bue, Funghi, Castagne, salsa Verde e Tartufo bianco

Triglia

Triglia in crosta di Pane allo Zafferano 2015

Piccione

Petto di Piccione, mela Annurca, Vermouth di Prato, pesto di Cavolo nero

Pre - Dessert

Pera, Tonka & Chocolate

Variazione di Pere, Cioccolato fondente 90%

Gelato allo Yogurt e fava Tonka

TRACCE DI INNOVAZIONE 5 portate

€ 179 a persona

5 proposte in abbinamento selezionate dal Sommelier

€ 100 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 emulsione di Sedano

Bottoni

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

Pescato

Pescato del giorno alla Mugnaia, carciofi sauté con guazzetto di Murici

Passeggiata d'Autunno

Morbido alla Castagna, cremoso alla Gianduia, gel di Mandarino
Castagne alla brace

Executive Chef

Rocco De Santis

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.