

CHEF EXPERIENCE 9 portate

€ 239 a persona

A discrezione del nostro Chef Rocco De Santis dal menù

9 proposte in abbinamento selezionate dal Sommelier

€ 210 a persona

“Sommelier Experience” abbinamento selezionato dal Sommelier

€ 270 a persona

IN - CONTAMINAZIONE 7 portate

€ 219 a persona

7 proposte in abbinamento selezionate dal Sommelier

€ 155 a persona

Amuse Bouche: Audacia, Innovazione, Territorio

Anguilla

Anguilla, Yakitori, Tosazu, Mandorla, Dragoncello

Animella

Animella glassata Cipollotto caramellato, Mirtillo & Mirtillo, Curry

Spaghetti “Tirrena” grani antichi

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

Intrusioni d’Autunno

Farcia di coda di Bue, Chimichurri, sugo d’arrosto ai Funghi e Capperi

Triglia

Triglia in crosta di Pane allo Zafferano 2015

Piccione

Petto di Piccione ai carboni, soffice di Topinambur, tatin di Mela annurca e gel di Teriyaki

Pre - Dessert

Insalata nell’Orto

Mousse di Carota con il suo concentrato, Cetriolo Barattiero, Chutney di Pomodoro Vaniglia e Pepe

TRACCE DI INNOVAZIONE 5 portate

€ 199 a persona

5 proposte in abbinamento selezionate dal Sommelier

€ 135 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

Rombo

Rombo alla mugnaia, Scarola, Pomodoro arrosto, Limoni in conserva

Tempesta Tropicale

Cremoso di Formaggio fresco

Mango, Avocado e frutto della Passione, frolla alla Mandorla e sorbetto al Guacamole dolce

Executive Chef 