

CHEF EXPERIENCE 9 portate

A discrezione del nostro Chef Rocco De Santis dal menù

€ 249 a persona

9 proposte in abbinamento selezionate dal Sommelier

€ 215 a persona

“Sommelier Experience” abbinamento selezionato dal Sommelier

€ 275 a persona

IN - CONTAMINAZIONE 7 portate

€ 239 a persona

Amuse Bouche: Audacia, Innovazione, Territorio

Anguilla

Anguilla, Yakitori, Tosazu, Mandorla, Dragoncello

Rossini “Sbagliato”

Manzo con Foie gras cremoso, gel al Porto, soufflé di patate e salsa al Tartufo

Spaghetti “Tirrena” grani antichi

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

Insolito Cannellone

Pasta ripiena di Coniglio & Coniglio alla cacciatora, Piselli e agretto di Rosmarino

Espressione marina

Triglia in crosta di Pane allo Zafferano 2015

Piccione

Petto di Piccione ai carboni, Pinoli, Pepe verde, chutney di Albicocca e Spugnone

Pre – Dessert

Cacao...origini e contaminazioni

Abbinamento: 7 proposte selezionate dal Sommelier

€ 175 a persona

TRACCE DI INNOVAZIONE 5 portate

€ 219 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 Asparagi in consistenza

Bottoni

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

Astice

Astice poché, Finocchio & Finocchio, Salmoriglio, gel di Ponzu e Arancia

Pre - Dessert

Latte e Biscotti

Raviolo di pasta fresca ripieno di crema di Latte e Biscotti

Brodo di Biscotti e pelle di Latte croccante

Abbinamento: 5 proposte selezionate dal Sommelier

€ 135 a persona

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.


Executive Chef