

Santa Elisabetta

INTRUSIONI D'AUTORE

€

Gambero Rosso

60

Gambero Rosso crudo, Panzanella all'agro, Caviale e zuppetta di Olive di Nocellara

Ricciola

60

Ricciola affumicata, salsa Bernese, gel di Limoni di Sorrento e essenza di Sedano

Anguilla

54

Anguilla laccata, Yakitori, Tosazu, Mandorla e Dragoncello

Rossini "Sbagliato"

57

Manzo marinato, Foie Gras, Porto, Pomme soufflé e Tartufo di Stagione

PASTA MON AMOUR

€

Bottoni

55

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

Spaghetti "Tirrena" grani antichi

55

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

La Campania in un Raviolo

55

Raviolo in farcia di Baccalà, crema di Ceci, Persillade e guazzetto di Pomodorini gialli

Insolite Crêpes

55

Pasta ripiena di Coniglio & Coniglio alla cacciatora, Cime di rapa, agretto di Rosmarino e ragout di Funghi

€

SECONDO DESIDERIO

Espressione marina

60

Triglia in crosta di Pane allo Zafferano 2015

Agnello

65

Agnello, Topinambur, Arachidi e Lampone

Piccione

64

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

Astice

64

Astice poche', Finocchio, Salmoriglio, Ponzu e Arancia

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.

Rocco De Santis
Executive Chef