

Executive Chef Alessandro Liberatore

ANTIPASTI

Vitello

Lingua in Dolce Cottura, Crema di Marroni, Carota, Salsa Verde
€ 20

Baccalà

Filetto di Baccalà in Acqua Maris, Variazione di Finocchio, Dry Olive, Mayo d'Acciuga, Capperò,
Radice di Topinambur
€ 26

Astice

Arrostito, Crema di Cavolfiore, Nocciole Tostate, Gel di Kumquat e Campari
€ 30

PRIMI

Risotto

“Melotti” alla Zucca, Caprino e Limone, Mandorla, Vitello Brasato
€ 32

Paglia e Fieno

Acqua e Farina alla Chitarra con Zafferano e Spirulina, Vongole, Crudo di Cannolicchi
Lattuga di Mare
€ 33

Gnocco

Cime di Rapa in Varie Consistenze, Crema di Pecorino, Fricassee di Coniglio
€ 30

SECONDI

Rombo

in Foglia di Bietola, Sedano Iodato, Cantarelli, Mayo al Dragoncello, Farro Soffiato
€ 42

“Manzi”Bon

Manzo in doppia Cottura, Variazione di Mais, Indivia Marinata, Agrumi e Carbone Vegetale
€ 40

Triglia

in Crosta di Erbe, Calamaro Scottato, Panella, Insalatina di Puntarelle, Ristretto di Mare
€ 41

NB. Le nostre pietanze possono contenere ingredienti allergeni. Come previsto dal decreto legislativo ex Reg.UE n: 1169/11 è a Vostra disposizione un elenco completo da richiedere al nostro staff.

Executive Chef Alessandro Liberatore

MENU DEGUSTAZIONE

Curiosità

€ 70

Porro

Arrostito, Crudo di Cicala, Umami di Alga, Mayo al Dragoncello

Vitello

Lingua in Dolce Cottura, Crema di Marroni, Carota, Salsa Verde

Raviolo

in Farcia di Scorfano e Stracciatella, Caviale di Salmone, Salicornia, Ristretto di Mare

Pernice

Farcita e Arrostita, Tarteletta delle Sue Cosce, Germoglio di Cavoletti, Gelée di Melograno, Scalogno in Agrodolce

U Babba'

Bagna all'Arancia, Namalaka al Limone, Gelato alla Strega, Biscotto al Grue di Cacao

Bollicine

Abbinamento vini

€ 50 per persona

Minimo due persone.

Ogni sostituzione nelle portate del menù degustazione prevede un supplemento di € 15,00 per piatto.

NB. Le nostre pietanze possono contenere ingredienti allergeni. Come previsto dal decreto legislativo ex Reg.UE n: 1169/11 è a Vostra disposizione un elenco completo da richiedere al nostro staff.

Executive Chef Alessandro Liberatore

MENU VEGANO

ANTIPASTI

Insalata Tiepida

Verdure Croccanti, Profumo di Tartufo, Mesticanza di Stagione
€ 22

PRIMI

Pasta e Fagioli

Mezze Maniche, Brunoise di Verdura, Crema di Fagioli Cannellini, Olio al Rosmarino
€ 31

SECONDI

Cipolla

Tarte Tatin di Cipolla, Spuma di Segale, Gelato di Mandorle
€ 29

DOLCI

Cioccolato

Brownies alle Nocciole e Cioccolato Fondente, Variazione di Frutti Rossi, Croccante di Limone
€ 16

NB. Le nostre pietanze possono contenere ingredienti allergeni. Come previsto dal decreto legislativo ex Reg.UE n: 1169/11 è a Vostra disposizione un elenco completo da richiedere al nostro staff.

Executive Chef Alessandro Liberatore

MENU DOLCI

Il Cannolo

Mousse di Mandorla, Sfoglia Croccante alla Tonka, Gelato alla Liquirizia e Cremoso al Caffè
€15

Sottobosco

Sablè alla Castagna, Crema di Marroni, Chantilly al Fondente, Salsa al Melograno
Chips di Topinambur
€15

Pera-cake

Cremoso al formaggio, composta di pere, profumo di miele, spuma di yoghurt e crumble al limone
€15

Selezione di Formaggi

€15

NB. Le nostre pietanze possono contenere ingredienti allergeni. Come previsto dal decreto legislativo ex Reg.UE n: 1169/11 è a Vostra disposizione un elenco completo da richiedere al nostro staff.