

## I MENU' DEGUSTAZIONE

### MENÙ 11 PORTATE

Finocchio cotto dolcemente con tapenade, pinoli e salsa al burro nocciola e tartufo<sup>(7'8)</sup>  
Millefoglie di patate e rapa rossa con formaggio caprino e salsa di mandorle<sup>(7)</sup>  
Cipollotto nocerino cotto sotto cenere con spuma di papacelle e peperoni cruschi<sup>(7)</sup>  
Vellutata di ceci di Controne con vongole, gnocchi di sedano e trippette di baccalà<sup>(4,14)</sup>  
Triglia di scoglio cotta sulla pelle con la sua essenza, sconigli e biscotto alle alghe<sup>(4,14)</sup>  
Anguilla laccata al tamarindo con purea di topinambur, arancia candita e puntarelle<sup>(4)</sup>  
Risotto al limone con ricciola marinata e salsa all'aglio novello<sup>(4,7)</sup>  
Spghettini con ragù di seppie e il suo fegato<sup>(1,4,14)</sup>  
Rombo cotto sulla pelle, la sua essenza e crescita d'acqua<sup>(2,4)</sup>  
Agnello laticauda con pera caramellata, polenta lenta e cicoriette selvatiche<sup>(7)</sup>  
Millefoglie al caramello con crema chantilly alla vaniglia e castagne<sup>(1,3,7,8)</sup>

€ 240,00

### MENÙ 8 PORTATE

Un viaggio di 8 portate, affidandosi allo Chef

€ 195,00

### MENÙ 6 PORTATE

Un viaggio di 6 portate, affidandosi allo Chef

€ 175,00

### MENÙ 4 PORTATE

Un viaggio di 4 portate, affidandosi allo Chef

€ 160,00

*I menù degustazione vengono serviti per tavolo completo*

## A LA CARTE

Palamita arrostita, zuppa di lattuga e clementine<sup>(4)</sup>  
Royale di coniglio all'ischitana<sup>(12)</sup>

€ 42,00

La nostra interpretazione del crudo di pesce<sup>(2,4,14)</sup>

€ 85,00

Minestra di pasta mista con crostacei e pesci di scoglio<sup>(1,2,4,14)</sup>

Mezzelune fondenti ripiene di erbe spontanee, funghi e noci di Sorrento<sup>(1,3,8)</sup>

€ 45,00

Tutto il calamaro alla brace<sup>(14)</sup>

Variazione di maialino nero con involtino di verze e zucchette, torzelle e cardoncelli<sup>(12)</sup>

Piccione allo spiedo con cavolo viola in agrodolce, scorzanera e salsa olandese<sup>(3,12)</sup>

€ 55,00

Millefoglie al caramello con crema chantilly alla vaniglia e castagne<sup>(1,3,7,8)</sup>

Soufflè al cioccolato fondente 70% con salsa all' elicriso\*<sup>(1,3,7,8)</sup>  
persone

\*Min. per 2

Deliziosa alla fava di tonka e frutta di stagione<sup>(1,3,7,8)</sup>

Candele di panna cotta al cocco, cremoso al limone e gelato alla mandorla pralinata<sup>(1,3,7,8)</sup>

Babà Napoletano secondo la tradizione<sup>(1,3,7,8)</sup>

€ 26,00