

## MENU

### DEGUSTAZIONE

(è da intendersi per l'intero tavolo)

## TERRA

---

### Amuse Bouche

#### Zuppetta D'Autunno

fagioli cannellini, funghi porcini,  
castagne e cacao

#### Il Cappelletto

alla genovese, salsa di provolone  
del monaco e cannella

#### Il Guancialino

guancialino di maiale, spuma di patate, riduzione all'aglianico  
e composta di cipolle

### Predessert

#### Il Fagottino

con sfoglia, crema, mela annurca e uva passa al rum

**85 p.p.**

**50 p.p.** abbinamento 4 calici

Alcuni piatti potrebbero non essere presenti in menù, per la reperibilità del pesce.  
Alcuni prodotti da noi acquistati, di pesce e di carne, hanno subito trattamento di abbattimento  
a-21 conforme alla prescrizione del reg. (CE) 853/2004.

I prezzi sono indicati nella valuta euro.

## MENU DEGUSTAZIONE

(è da intendersi per l'intero tavolo)

### MARE

---

#### Amuse Bouche

**La Capasanta**  
nociola, guanciale e oro

**La Zucca**  
crema di zucca napoletana, stracciata di bufala, acciughe in due modi, liquirizia e chips di riso

**Lo Spaghetto**  
con spigola, funghi galletti e crema di patate al limone

**Il Pescato**  
il suo brodetto e ortaggi

#### Predessert

**Il Pistacchio**  
spuma di pistacchio, crumble al cioccolato, tartufino al pistacchio

**100 p.p.**

**60 p.p.** abbinamento 5 calici

Alcuni piatti potrebbero non essere presenti in menù, per la reperibilità del pesce.  
Alcuni prodotti da noi acquistati, di pesce e di carne, hanno subito trattamento di abbattimento a-21 conforme alla prescrizione del reg. (CE) 853/2004.

I prezzi sono indicati nella valuta euro.

## PER COMINCIARE

### **Zuppetta D'Autunno**

fagioli cannellini, funghi porcini, castagne e cacao

28

### **La Zucca**

crema di zucca napoletana, stracciata di bufala, acciughe in due modi, liquirizia e chips di riso

30

### **La Capasanta**

nocciole, guanciale e oro

32

### **Il Foie Gras**

gambero rosso, lampone a gelato all'aceto balsamico

35

### **La Tartare**

di marchigiana del Sannio, tartufo, soia e fiori di campo

30

**5 p.p.** coperto  
MINIMO DUE PORTATE PRINCIPALI A PERSONA

---

Alcuni piatti potrebbero non essere presenti in menù, per la reperibilità del pesce.  
Alcuni prodotti da noi acquistati, di pesce e di carne, hanno subito trattamento di abbattimento a-21 conforme alla prescrizione del reg. (CE) 853/2004.

I prezzi sono indicati nella valuta euro.

## PRIMI PIATTI

### **La Linguina**

con rana pescatrice, melanzana affumicata,  
finocchietto selvatico

25

### **Risotto Acquerello**

al cremoso di zucca, tartufo, nocciola, salsa di parmigiano e crumble salato  
(min. 2 persone)

25

### **Lo Spaghetto**

con spigola, funghi galletti e crema di patate al limone

25

### **Il Cappelletto**

alla genovese, salsa di provolone del monaco e cannella

25

### **Il Tortello**

con ricotta di bufala, erbe aromatiche e tartufo

25

**5 p.p.** coperto  
MINIMO DUE PORTATE PRINCIPALI A PERSONA

Alcuni piatti potrebbero non essere presenti in menù, per la reperibilità del pesce.  
Alcuni prodotti da noi acquistati, di pesce e di carne, hanno subito trattamento di abbattimento a-21 conforme alla prescrizione del reg. (CE) 853/2004.

I prezzi sono indicati nella valuta euro.

## SECONDI PIATTI

### **La Spigola**

in crosta di pane nero, crema di mozzarella e pomodorini confit

**30**

### **Il Baccalà**

in due modi, passata di ceci e crackers al rosmarino

**32**

### **Il Guancialino**

guancialino di maiale, spuma di patate, riduzione all'aglianico e composta di cipolle

**30**

### **Il Coniglio**

farcito con foie gras, tartufo, culatello, salsa con Madeira, prugne e macaron farcito

**32**

### **Il Pescato**

il suo brodetto e ortaggi

**32**

**5 p.p.** coperto  
MINIMO DUE PORTATE PRINCIPALI A PERSONA

---

Alcuni piatti potrebbero non essere presenti in menù, per la reperibilità del pesce.  
Alcuni prodotti da noi acquistati, di pesce e di carne, hanno subito trattamento di abbattimento a-21 conforme alla prescrizione del reg. (CE) 853/2004.

I prezzi sono indicati nella valuta euro.

## DESSERT

### **Il Pistacchio**

spuma di pistacchio, crumble al cioccolato, tartufino al pistacchio

15

### **Il Fagottino**

con sfoglia, crema, mela annurca e uva passa al rum

15

### **Cioccolato oro e lampone**

mousse al cioccolato, pistacchio e lampone

15

### **La zuppa inglese**

mousse al cioccolato fondente, mousse al cioccolato bianco e pan di Spagna, alchermes e strega

15

### **Selezione di Formaggi**

con abbinamento di confetture

20

### **Selezione di Gelati e Sorbetti**

cioccolato, nocciola, lampone, frutto della passione  
(2 gusti a scelta)

12

**5 p.p.** coperto  
MINIMO DUE PORTATE PRINCIPALI A PERSONA

Alcuni piatti potrebbero non essere presenti in menù, per la reperibilità del pesce.  
Alcuni prodotti da noi acquistati, di pesce e di carne, hanno subito trattamento di abbattimento a-21 conforme alla prescrizione del reg. (CE) 853/2004.

I prezzi sono indicati nella valuta euro.

## **Tabella Allergeni**

Zuppetta d'autunno: sedano

La zucca: sedano, lattici, pesce

La capasanta: molluschi, crostacei, frutta secca, solfiti

Il foie gras: crostacei, latticini, uova, solfiti

La tartare: soia

La linguina: pesce, sedano, glutine

Risotto acquerello: latticini, sedano, frutta secca, glutine

Lo spaghetti: pesce, sedano, glutine

Il cappelletto: uova, glutine, uova, sedano, solfiti, latticini

Il tortello: glutine, latticini, uova

La spigola: pesce, glutine, latticini

Il baccala: pesce, glutine, latticini, sedano

Il guancialino: sedano, solfiti, latticini

Il coniglio: sedano, sesamo, solfiti, latticini, frutta secca, uova

Il pescato: pesce, sedano, solfiti

Il pistacchio: frutta secca, latticini, glutine, uova

Il fagottino: latticini, solfiti, uova, glutine

Cioccolato oro e lampone: frutta secca, latticini, uova

Zuppa inglese: glutine, uova, latticini

Selezione di formaggi: latticini

Selezione di gelati e sorbetti: latticini, uova, frutta secca