



MENU

DEGUSTAZIONE

(è da intendersi per l'intero tavolo)

TERRA

Amuse Bouche

Il Foie Gras

scaloppa di fegato grasso, lampone e gelato all'aceto balsamico

Il Cappelletto

con agnello Laticauda, crema di pecorino sardo "Junco",
carciofi alla brace e menta

Il Guancialino

di maiale "Duroc" del Cilento, spuma di patate,
riduzione all'aglianico e composta di cipolle

Predessert

La Zuppa Inglese

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

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

Polpo alla brace

la sua maionese, cipolla in agrodolce, limone candito e cialda nera

I Calamaretti

farciti con cipollotto caramellato, crema di patate al nero, uovo, tartufo nero

La Linguina

al verde di friarielli, vongoline, crema all'aglio

Zuppetta di Mare

pesci spinati, crostacei, molluschi

Predessert

Tiramisù

tiramisù morbido e croccante, spuma di tiramisù, cialda, tartufino

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

Crudo d'Amare

selezione di crudi di pesce, crostacei e molluschi

60

I Calamaretti

farciti con cipollotto caramellato, crema di patate al nero, uovo, tartufo nero

28

Il Foie Gras

scaloppa di fegato grasso, gambero rosso, lampone e gelato all'aceto balsamico

30

La Vitella

pancia di vitella alla boscaiola, maionese ai funghi, olio alla maggiorana

28

Polpo alla brace

la sua maionese, cipolla in agrodolce, limone candito e cialda nera

28

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

Il Cappelletto

con agnello Laticauda, crema di pecorino sardo "Junco", carciofi alla brace e menta

24

La Genovese

candele di Gragnano spezzate a mano con genovese, polvere di cannella e salsa al Parmigiano DOP

22

La Linguina

al verde di friarielli, vongoline, crema all'aglio

22

Il Tortello

con ricotta di bufala, erbe aromatiche e tartufo

22

Il Risotto

(min. 2 persone)

al cremoso di mozzarella, gamberi e limone

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

Il Baccalà

in tre modi, passatina di ceci, crackers al rosmarino, olio al prezzemolo

30

Il Calamaro

frittura di calamari del golfo con misticanza az. Montoro (bio)

28

Il Guancialino

di maiale "Duroc" del Cilento, 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

30

Zuppetta di Mare

(min 2 pers)

pesci spinati, crostacei, molluschi

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.

DESSERT

Il Fagottino

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

15

Nocciola e Caramello

semifreddo alla Nocciola, gelato al Passion fruit, caramello salato

15

Il Tiramisù

tiramisù morbido e croccante, spuma di tiramisù, cialda, tartufino

15

La Zuppa Inglese

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

15

Selezione di Gelati e Sorbetti

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

12

Selezione di Formaggi

con abbinamento di confetture

20

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

Crudo d'amare: crostacei, pesce, molluschi

I calamaretti: molluschi, pesce, sedano, uova

Il foie gras: uova, latticini, crostacei

La vitella: sedano, latticini, soia, solfiti

Il polpo alla brace: sedano

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

La genovese: glutine, latticini, sedano

La linguina: sedano, pesce, molluschi, latticini

Il tortello: glutine, latticini

Il risotto: pesce, crostacei, sedano, molluschi

Il baccalà: pesce, sedano, glutine, latticini

Il calamaro: molluschi

Il guancialino: sedano, latticini, solfiti

Il coniglio: sedano, latticini, uova

Zuppetta di mare: pesce, crostacei, molluschi, sedano

Il fagottino: glutine, latticini, uova

Nocciola e caramello: uova, latticini, frutta a guscio

Il tiramisù: uova, latticini, glutine

La zuppa inglese: glutine, latticini

Selezione di formaggi: latticini

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