



*Non c'è Amore più sincero
dell'Amore per il Cibo*

(George Bernard Shaw)



I sapori del Mare

TASTING MENU

Polipo croccante con Pomodorino confit,
Aneto e buccia di Limone igp, servito su
vellutata di Piselli e colatura di Provola di Bufala

*Grilled Octopus with cherry Tomato cooked
at low temperature, Fennels and Lemon from
Amalfi Coast scent, served on Peans cream
and smoked Buffalo Mozzarella*

14, 12, 7

* * * *

Spaghettone di Gragnano i.g.p, trafilato al bronzo,
con Aglio, Olio EVO, Peperoncino, colatura di Alici,
Alici e buccia di Limone della Costa d'Amalfi

*Spaghettone pasta from Gragnano with Olive Oil,
Garlic, Chilly Pepper, Anchovies, Anchovy sauce
and Lemon peel of Amalfi Coast*

1, 4

* * * *

Trancio di Dentice con la sua emulsione,
Fagiolini estivi, salsa al Prezzemolo e buccia di Lime

*Snapper steak with Fish emulsion, Green Beans,
Parsley sauce and Lime peel*

4

* * * *

Crème Brûlée al Pistacchio di Bronte dop

Crème Brûlée with Pistacius from Bronte

3, 7, 1, 8

p.p. € 65

(coperto e bevande escluse)

La tradizione

TASTING MENU

Boccone di Bufala con polvere di Olive nere
e mousse di Ricotta di bufala aromatizzata al Basilico
con Acqua di Pomodorino giallo e rosso,
servita su crema pasticciera di Pomodorino

*Buffalo Mozzarella cheese with black Olives powder
with buffalo Ricotta mousse with Basil,
yellow and red Cherry Tomato water,
served on Cherry Tomato custard*

7

* * * *

Pacchero di Gragnano i.g.p, trafilato al bronzo,
ai tre Pomodori: Piennolo, San Marzano e Datterino giallo,
con colatura di Provola di bufala e Olive nere disidratate

*Pacchero pasta from Gragnano with three Tomato:
Piennolo Tomato from Vesuvio, yellow Cherry Tomato
from Sicily and Perino Tomato from San Marzano with
Smoked Buffalo Mozzarella cheese and Black Olives powder*

1,7

* * * *

Carrè di Agnello in crosta di Pane
aromatizzato alle Erbe e Cipolle di Tropea
caramellate all'Aceto Balsamico di Modena igp,
accompagnate con Verdurine baby

*Lamb in crust Bread and Erbs with Onion from Tropea
caramelized with Balsamic vinegar from Modena,
served with baby Vegetables*

1, 9, 12

* * * *

Cheesecake alla Vaniglia con Frutti di Bosco

Vanilla cheesecake with Berries

7, 1, 3

p.p. € 60

(coperto e bevande escluse)

Antipasti

APPETIZERS

Le Nostre Crudità (min. 2 people)

p.p. € 35

Raw Fish

4, 14, 12, 2

Polipo croccante con Pomodorino confit,
Aneto e buccia di Limone igp, servito su
vellutata di Piselli e colatura di Provola di Bufala

€ 20

*Grilled Octopus with cherry Tomato cooked at low temperature,
Fennels and Lemon from Amalfi Coast scent,
served on Peas cream and smoked Buffalo Mozzarella cheese*

14, 12, 7

Capesante Atlantiche scottate con Lardo di Patanegra,
germogli di Barbabietola, Lampone e Albicocca,
servite su crema di Carota aromatizzata allo Zenzero

€ 22

*Scallops from Atlantic ocean with Lard from Patanegra,
Beetroot sprout Raspberry and Apricot fruit,
served on Carrot and Ginger cream*

14

Tagliatella di Seppia al profumo di Limone
della Costa d'Amalfi, Pepe nero della Jamaica e Friarielli
servita su crema di Ceci neri e nero di Seppia

€ 16

*Sliced of Cuttlefish with hints of Lemon from Amalfi Coast,
black Pepper from Jamaica and Turnip Greens,
served on black Cheakpeas and Cuttlefishink*

14, 12

Battuta di Fassona Piemontese, servita con
Tuorlo d'Uovo di Montagna marinato
e quenelle di Burratina di Bufala affumicata

€ 18

*Beef tartare from Piemonte, served with marinated
mountain Egg Yolk and quenelle of smoked Buffalo Burrata cheese*

3, 7

Boccone di Bufala con polvere di Olive nere
e mousse di Ricotta di bufala aromatizzata al Basilico,
con Acqua di Pomodorino giallo e rosso,
servita su crema pasticciera di Pomodorino

€ 15

*Buffalo Mozzarella cheese with black Olives powder,
buffalo Ricotta mousse with Basil and yellow and red
Cherry Tomato water, served on Cherry Tomato custard*

7

Baby Verdurine cotte al vapore

€ 12

Steam baby Vegetables

Primi Piatti

MIDDLE COURSE

Risotto carnaroli allo Zafferano mantecato con
Provolone del Monaco, servito con
crudità di Scampi e perle di Salmone (min. 2 people) p.p. € 26

*Risotto with Zaffron mantecated with
Provolone del Monaco cheese,
Crayfish raw and Salmon pearls*

7, 2, 12, 4

Mezzo Pacchero di Gragnano i.g.p, trafilato al bronzo,
con Ricci di Mare e Bottarga di Muggine,
servito su crema di Asparagi € 24

*Mezzo Pacchero pasta from Gragnano
with Sea Urchins and Tuna Roe,
served on Asparagus cream*

1, 3, 4

Spaghettoni di Gragnano i.g.p, trafilato al bronzo, con
Aglione, Olio EVO, Peperoncino, colatura di Alici,
Alici e buccia di Limone della Costa d'Amalfi € 16

*Spaghettoni pasta from Gragnano with Olive Oil,
Garlic, Chilly Pepper, Anchovies, Anchovy sauce
and Lemon peel of Amalfi Coast*

1, 4

Rigatone di Gragnano i.g.p, trafilato al bronzo,
con Foie Gras, servito su crema di Parmigiano Reggiano,
stagionatura 48 mesi e Tartufo nero estivo di Colliano € 24

*Rigatone pasta from Gragnano, with Foie Gras,
summer Black Truffle from Colliano,
served on Parmigiano Reggiano aged 48 months*

1, 7

Pacchero di Gragnano i.g.p, trafilato al bronzo,
ai tre Pomodori: Piennolo, San Marzano e Datterino giallo
con colatura di Provolone e Olive nere disidratate € 15

*Pacchero pasta from Gragnano with three Tomato:
Piennolo Tomato from Vesuvio, yellow Cherry Tomato
from Sicily and Perino Tomato from San Marzano,
with Smoked Buffalo Mozzarella cheese and Black Olives powder*

1, 7

Secondi Piatti

MAINE COURSE

Zuppetta di Pesce, servita su emulsione di Pomodorino aromatizzato all'Aglio nero con salsa al Prezzemolo e buccia di Limone della Costa d'Amalfi (min. 2 people)

Fish Soup, served on Cherry Tomato emulsion and Black Garlic scent, with Parsley sauce and peel of Lemon from Amalfi Coast

4, 14, 12, 2

p.p. € 28

Trancio di Baccala Morro confit, con quenelle di Stracciatella di Bufala, le tre consistenze di Piselli e scaglie di Tartufo nero estivo di Colliano

Codfish steak cooked at low temperature with quenelle of Buffalo Stracciatella cheese, three texture of Peas and summer black Truffle from Colliano

4, 7

€ 26

Trancio di Dentice con la sua emulsione, Fagiolini estivi, salsa al Prezzemolo e buccia di Lime

Snapper steak with Fish emulsion, Green Beans, Parsley sauce and Lime peel

4

€ 22

Medaglione di Filetto rosolato al Burro Francese, con scaloppa di Foie Gras, servita su crema di Topinambur, riduzione di Tintore e Sale affumicato

Beef fillet browned with French Butter and Foie Gras, served on Topinambur cream, red Wine emulsion and smoked Salt

7, 12

€ 28

Carrè di Agnello in crosta di Pane aromatizzato alle Erbe e Cipolle di Tropea caramellate all'Aceto Balsamico di Modena igp, accompagnato con Verdurine baby

Lamb in crust Bread and Erbs, with Onion from Tropea caramelized with Balsamic vinegar from Modena, served with baby Vegetables

1, 9, 12

€ 22

Coperto / *Cover charge*

€ 5