

Il menu degustazione lo scegliete Voi...

Quattro portate uguali per tutti gli ospiti del tavolo

euro 55,00

vino e bevande escluse

Cinque portate uguali per tutti gli ospiti del tavolo

euro 65,00

vino e bevande escluse

“ Menu girogiocando “

Sette portate a discrezione dello chef dalla carta e non..

euro 85,00

vino e bevande escluse

menu sette portate da ordinare per tutti gli ospiti del tavolo, a pranzo entro le ore 13,30,

la sera entro le ore 21,30

Coperto euro 5,00

Confidiamo nella Vostra discrezione per l'utilizzo di telefoni cellulari.

Ricordiamo che non è permesso fumare al tavolo.

In presenza di allergie e/o intolleranze alimentari chiedi al nostro personale che provvederà a fornirLe il libro degli allergeni.

Antipasti

Panzanella

capesante, gamberi, nocciola ed erbe di campo*

€ 28,00

Tonno tonnato*

€ 25,00

Baccalà

In olio-cottura, granita di cipolla rossa agro-dolce, capperi e rucola*

€ 26,00

Spezzatino

di foie gras, quaglia, succo della passione e cocco salato*

€ 27,00

Agnello

in tartara, melanzana affumicata, rapanelli al miele agro-dolci e cremoso al parmigiano*

€ 26,00

Coniglio

piselli, sambuca, asparago e lime*

€ 25,00

*Gli ingredienti ed i prodotti impiegati nelle preparazioni sono sempre della massima freschezza e della migliore qualità : a garanzia dell'igiene e della salubrità di quelli soggetti ad alterazione, provvediamo –se necessario- ad una temporanea conservazione in freezer o ad un acquisto di prodotto surgelato di alta qualità.

Riso e Pasta

Risotto

mantecato aglio orsino, aglio nero e bottarga*
€ 26,00

Spaghetti

affumicati, salsa di ostriche e limone salato*
€ 28,00

Minestra

di salicornia, scampi e cozze con tubini all'uovo e aria allo zafferano*
€ 28,00

Paccheri

fondo bruno di verdure, pecorino e salsa all'uovo*
€ 24,00

Cappellaccio

di pollastro, i suoi fegatini e uvetta con funghi di stagione*
€ 27,00

Tortellini

nè panna, nè brodo*
€ 20,00

*Gli ingredienti ed i prodotti impiegati nelle preparazioni sono sempre della massima freschezza e della migliore qualità : a garanzia dell'igiene e della salubrità di quelli soggetti ad alterazione, provvediamo –se necessario- ad una temporanea conservazione in freezer o ad un acquisto di prodotto surgelato di alta qualità.

Pesci e carni

Pescato del giorno

alla mediterranea*

€ 40,00

Seppie

bietola, pomodoro e pane inzuppato*

€ 35,00

Sogliola

fave, finocchio, limone e pepe di Sichuan*

€ 38,00

Piccione

latte, caffè e champignon*

€ 40,00

Vitello

cicoria e cetriolo*

€ 38,00

*Gli ingredienti ed i prodotti impiegati nelle preparazioni sono sempre della massima freschezza e della migliore qualità : a garanzia dell'igiene e della salubrità di quelli soggetti ad alterazione, provvediamo –se necessario- ad una temporanea conservazione in freezer o ad un acquisto di prodotto surgelato di alta qualità.

Desserts

Semifreddo

di mais, sedano e fava di Tonka*

€ 14,00

Riso

latte alle fragole, arachidi salati, cioccolato fondente e parmigiano*

€ 14,00

White..

€ 12,00

Pastamisù*

€ 15,00

Cioccolato

bianco, capperi, asparago e lamponi*

€ 14,00

Ricordo di Istanbul*

€ 14,00

Sorbetti*

€ 10,00

Chef di cucina
Alessandro Panichi

Maestro di sala
Giuseppe Sportelli