

Carciofo mammola, cipollotto fresco e brodo di foglie essiccate

Delicata gelatina di pesce di scoglio, granciporro e caviale Kristal (*)

Ricciola appena scottata, nasturzio e pomodoro verde

Gambero rosso, spaghettone di Gragnano ed emulsione iodata

Ravioli di funghi selvatici, zenzero, seitan alla nostra maniera e erbe fresche

Dentice grigliato, fagiolini alla brace, alghe e mandorle fresche

Astice blu del Mediterraneo, condimento di pinze ragout di peperone crusco e olive taggiasche (*)

Filetto di manzo maturato, finferli e gemme di abete rosso

Agnello da latte, zucchine, mentuccia romana e cagliata di pecora

Pesca gialla dei colli romani, gelato e granita al basilico

Cioccolato e caffè della Manufacture Alain Ducasse à Paris e gelato al grano saraceno

Essenza di vaniglia

Baba al rum, leggera chantilly variegata

É possibile scegliere à la carte tra le seguenti opzioni:

2 portate più dessert € 220

3 portate più dessert € 250

(*) Supplemento € 50



ESPERIENZA 9 PORTATE

305

Ostrica di Scardavori e agrumi di Sorrento

Ricciola appena scottata, nasturzio e pomodoro verde

Carciofo mammola, cipollotto fresco e brodo di foglie essiccate

Gambero rosso, spaghettone di Gragnano ed emulsione iodata

Dentice grigliato, fagiolini alla brace, alghe e mandorle fresche

Astice blu del Mediterraneo, condimento di pinze ragout di peperone crusco e olive taggiasche

Filetto di manzo maturato, finferli e gemme di abete rosso

Pesca gialla dei colli romani, gelato e granita al basilico

Cioccolato e caffè della Manufacture Alain Ducasse à Paris e gelato al grano saraceno

ESPERIENZA 6 PORTATE
270

Ricciola appena scottata, nasturzio e pomodoro verde

Carciofo mammola, cipollotto fresco e brodo di foglie essiccate

Gambero rosso, spaghettone di Gragnano ed emulsione iodata

Dentice grigliato, fagiolini alla brace, alghe e mandorle fresche

Filetto di manzo maturato, finferli e gemme di abete rosso

Cioccolato e caffè della Manufacture Alain Ducasse à Paris e gelato al grano saraceno

Al conto finale sarà aggiunto un contributo volontario del 10% a favore dei dipendenti per il servizio ricevuto