

A LA CARTE

Puntarelle della campagna romana, crema di bufala e bottarga	55
Carciofo mammola, cipollotto fresco e brodo di foglie essiccate	65
Gambero rosso, pappardelle e emulsione iodata	85
Ricciola appena scottata, crescione d'acqua e caviale Kristal	110



Branzino grigliato, agretti, cannolicchi e pil-pil alla menta	85
Astice blu del Mediterraneo alla brace, cime di rapa e mirto selvatico	120
Filetto di manzo maturato, radicchio e rosa canina	90
Sella di agnello marinata alle acciughe, scarola riccia, capperi di Pantelleria e olive	95



Pompelmo di Sorrento, granita di bitter	30
Pera Decana, zenzero e sidro	30
Vaniglia del Madagascar, caramello e croccante di riso soffiato	30
Cioccolato e caffè della Manufacture Alain Ducasse a Paris, gelato al grano saraceno	30

D'USILLA

COMPLETA - 8 PORTATE
300

Puntarelle della campagna romana, crema di bufala e bottarga



Carciofo mammola, cipollotto fresco e brodo di foglie essiccate



Gambero rosso, pappardelle e emulsione iodata



Branzino grigliato, agretti, cannolicchi e pil-pil alla menta



Astice blu del Mediterraneo alla brace, cime di rapa e mirto selvatico



Filetto di manzo maturato, radicchio e rosa canina



Pompelmo di Sorrento, granita di bitter



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

ESPERIENZA

6 PORTATE A SCELTA DELLO CHEF
235