

A LA CARTE

Carciofo violetto di Castellammare di Stabia, cipollotto fresco e brodo di foglie essiccate	65
Asparago verde di Pernumia, alghe marine, finocchio di mare e agrumi	55
Ricciola appena scottata, crescione d'acqua e caviale Kristal	110
Gambero rosso, spaghetti di Gragnano ed emulsione iodata	85
Ravioli di funghi, zenzero e aglio orsino, seitan alla nostra maniera	80
	
Branzino grigliato, agretti, cannolicchi al pil-pil di menta	85
Astice blu del Mediterraneo alla brace, cime di rapa e mirto selvatico	120
Filetto di manzo maturato, radicchio e rosa canina	90
Agnello da latte, zucchine, foglie di capperi, olive verdi e limone confit	95
	
Pompelmo di Sorrento, granita di bitter	30
Cioccolato e caffè della Manufacture Alain Ducasse a Paris, gelato al grano saraceno	30
Vaniglia	30
Fragole marinate, zenzero, lemongrass e gelato al Vin Santo	30

D'USILLA

COMPLETA - 8 PORTATE
300

Asparago verde di Pernumia, alghe marine e finocchio di mare, agrumi

Carciofo violetto di Castellammare di Stabia, cipollotto fresco e brodo di foglie essiccate

Gambero rosso, spaghetti di Gragnano ed emulsione iodata

Branzino grigliato, agretti, cannolicchi e pil-pil di 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