



ESPERIENZA 4 PORTATE
215

Asparago verde, alghe marine, finocchio di mare e agrumi



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



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



Baba al rum, leggera Chantilly variegata



ESPERIENZA 6 PORTATE
255

Asparago verde, alghe marine, finocchio di mare e agrumi



Carciofo mammola, cipollotto fresco e brodo di foglie essiccate



Gambero rosso, spaghettoni di Gragnano ed emulsione iodata



Dentice, fagiolini alla brace e fichi verdi aciduli



Filetto di manzo maturato, porcini e gemme di abete rosso



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



ESPERIENZA 9 PORTATE
305

Ostrica di Scardavori e agrumi di Sorrento



Asparago verde, alghe marine, finocchio di mare e agrumi



Carciofo mammola, cipollotto fresco
e brodo di foglie essiccate



Gambero rosso, spaghettoni di Gragnano ed emulsione iodata



Dentice, fagiolini alla brace e fichi verdi aciduli



Astice blu del Mediterraneo, condimento di pinze
frutti rossi e rabarbaro



Filetto di manzo maturato, porcini e gemme di abete rosso



Pesca gialla dei colli romani, gelato e granita al basilico



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