



Scapece di mais alla fiamma

Gambero viola dell'isola di Ischia, ceci di Cicerale
fine gelée allo zafferano e caviale Kristal (*)

Variazione di pomodoro
condimento all'anemone di mare, infusione alla rosa

Calamarata alle pannocchie di mare, zenzero e grue di cacao

Bottoni di melanzane, mandorle e menta piperita

Triglia di scoglio scottata, kimchi di carote e frutti di mare, consommé iodato

Piccione di Laura Peri, lattughino e tartufo scorzone estivo

Polpo alla griglia, giardino del Mediterraneo ed erbe fresche pestate al mortaio

Astice blu alla brace, zucchine gialle confit, fiori croccanti e olio al nasturzio (*)

Pistacchio leggero e ghiacciato, granita al fiore d'arancio

Cookpot di fichi arrosto, infusione alla foglia di fico e vaniglia

Soufflé al cioccolato 75% della Manufacture Alain Ducasse a Parigi

Bianco di bufala, latte di mandorla e mandorla amara

È possibile scegliere à la carte tra le seguenti opzioni:

2 portate più dessert € 220

3 portate più dessert € 250

(*) Supplemento 50€



Scapece di mais alla fiamma

Variazione di pomodoro, condimento all'anemone di mare, infusione alla rosa

Spghettini freddi al caviale Kristal

Casarecce 28 Pastai allo «Scarpariello»

Triglia di scoglio scottata, kimchi di carote e frutti di mare, consommé iodato

Bufalo campano, cipolla ramata di Montoro e midollo di tonno rosso

Mousse al cioccolato della Manufacture Alain Ducasse a Parigi
pralinato al grue di cacao e olive Taggiasche



Variazione di pomodoro, condimento all'anemone di mare, infusione alla rosa

Casarecce 28 Pastai allo «scarpariello»

Triglia di scoglio scottata, kimchi di carote e frutti di mare, consommé iodato

Agnello Laticauda arrosto
fagiolini leggermente affumicati ed erbe marine, jus perlato

Mousse al cioccolato della Manufacture Alain Ducasse a Parigi
pralinato al grue di cacao e olive Taggiasche

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