

A LA CARTE

Pomodoro, anemone di mare e infusione alla rosa

Gambero viola di Ischia, pompelmo e caviale Kristal (*)

Fagiolini alla fiamma, finocchietto marino e semi di senape

Spaghetto al brodo di pesci di scoglio, cascara di caffè e cozze marinate

Calamarata alle pannocchie di mare, zenzero e grué di cacao

Dentice grigliato, crescione d'acqua, frutti di mare e zafferano

Astice blu del Mediterraneo alla brace, zucchine gialle e nasturzio (*)

Triglia, peperoni arrosto, mandorle fresche e olive Taggiasche

Costata di bufalo campano, melanzana affumicata, pomodoro confit e origano

Agrumi di Sorrento, sorbetto alle erbe fresche e olio di oliva di Cédric Casanova

Prugne, passito di Pantelleria, fior di latte e polline

Soufflé di cioccolato della Manufacture Alain Ducasse à Paris
accompagnato da sorbetto Madagascar

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€

FRESCA AURORA

ESPERIENZA 9 PORTATE
305

Spaghettoni freddi al caviale Kristal

Tagliatella di seppia, cetriolo marinato e peperoncino verde di fiume

Pomodoro, anemone di mare e infusione alla rosa

Raviolo di foie gras di anatra, consommé di pollo e cascara di caffè

Risotto alla lattuga di mare, plancton e Aglione di Valdichiana fermentato

Triglia cotta sulle pietre del Vesuvio, peperoni grigliati e mandorle fresche

Anatra muta di Laura Peri arrosto, fico bianco del Cilento e foglie di capperi

Prugne, passito di Pantelleria, fior di latte e polline

Mousse al cioccolato della Manufacture Alain Ducasse à Paris
pralinato al grué di cacao e olive Taggiasche

COLLEZIONE SOLARE

ESPERIENZA 6 PORTATE
270

Fagiolini alla fiamma, finocchietto marino e semi di senape

Pomodoro, anemone di mare e infusione alla rosa

Spaghetto al brodo di pesci di scoglio, cascara di caffè e cozze marinate

Dentice grigliato, crescione d'acqua, frutti di mare e zafferano

Costata di bufalo Campano, melanzane affumicate, pomodoro confit e origano

Bianco di bufala, latte di mandorla e mandorla amara

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