

A LA CARTE

Gambero rosso appena scottato, condimento di corallo e caviale Kristal	135
Granchio blu del Mediterraneo, fagioli bianchi di Controne e chinotto	65
Ziti spezzati, lardo di Maialino Nero Casertano e seppia al naturale	60
Tagliolino al pane di ieri, yogurt affumicato e caviale Kristal	160
Spaghetti all'acqua di pomodoro giallo del piennolo, basilico e limone	55
	
Pezzogna, scarola saltata, capperi di Pantelleria e finocchio marino	95
Polpo in crosta di sabbia, patate grigliate, condimento iodato ed erbe marine	80
Vitellone bianco dell'Appennino Centrale, millefoglie di cavolo verza, agrumi di Sorrento e salicornia	105
Sella di agnello Laticauda, zucca lunga Napoletana, menta e garum di tonno	85
	
Limone di Amalfi, lattuga di mare e basilico	30
Mascarpone leggero, caffè Passalacqua e cacao	30
Soufflé di cioccolato della Manufacture Alain Ducasse a Parigi, sorbetto Madagascar	30
Bianco di bufala, latte di mandorla e mandorla amara	30

ORIZZONTE

ESPERIENZA COMPLETA
300

Spaghettoni freddi al caviale



Granchio blu del Mediterraneo, fagioli bianchi di Controne e chinotto



Polpo grigliato, patate sotto cenere, condimento iodato, erbe marine



Raviolo di foie gras



Ziti spezzati, lardo di Maialino Nero Casertano e seppia al naturale



Pezzogna, scarola saltata, capperi di Pantelleria e finocchio marino



Sella di agnello Laticauda, zucca lunga Napoletana, menta e garum di tonno



Limone di Amalfi, lattuga di mare e basilico



Bianco di bufala, latte di mandorla e mandorla amara

COLLEZIONE INVERNALE

6 PORTATE A SCELTA DELLO CHEF
235

GIARDINO DEL MEDITERRANEO

6 PORTATE A SCELTA DELLO CHEF
235