

A LA CARTE

Indivia fondente, condimento alle nocciole e castagne, tartufo bianco

Ragù di Cicerchia di Serra de'Conti e baccalà,
emulsione marina e caviale Kristal (*)

Carciofo grigliato, foglie croccanti, condimento al levistico

Calamarata alle pannocchie di mare, pompelmo e grue di cacao

Spaghettone alle erbe selvatiche, riccio e corallo

Tagliolini al pane di ieri, funghi selvatici, ricotta affumicata e tartufo bianco (*)

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

Cernia del Mediterraneo alla brace, radicchio, hibiscus e lardo di maiale nero casertano

Sella di capriolo in cocotte, zucca confit alla mucillagine di cacao
condimento ai grani

Pistacchio leggero e ghiacciato, granita al fiore d'arancio

Melannurca arrosto, mousse di yogurt e camomilla

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


MICHELIN
2026

(*) Supplemento 50€
È tempo di tartufo bianco (4g): 50€

PARTENOPE AUTUNNO

ESPERIENZA 7 PORTATE
305

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

Cavolfiore alla mugnaia, jus alle foglie e infusione al fieno

Indivia fondente, condimento alle nocciole e castagne, tartufo bianco

Fusillino ai cannolicchi alla brace, verbena e finocchietto marino

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

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

Bianco di bufala, latte di mandorla e mandorla amara

MARAVIGLIA

ESPERIENZA 5 PORTATE
270

Carciofo grigliato, foglie croccanti, condimento al levistico

Casarecce 28 Pastai allo «Scarpariello»

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

Sella di capriolo in cocotte, zucca confit alla mucillagine di cacao
condimento ai grani

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

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