

A LA CARTE

Pomodoro, anemone di mare, melograno e rosa	55
Gambero viola di Ischia, pompelmo e caviale Kristal	160
Calamarata alle pannocchie di mare, zenzero e grue di cacao	65
Spaghetto alle erbe selvatiche, riccio di mare e corallo	70
	
Dentice grigliato, crescita d'acqua, frutti di mare e zafferano	105
Astice blu del Mediterraneo alla brace, ravanelli, finferli e mandorle fresche	145
Triglia cotta sulle pietre del Vesuvio, zucchine trombetta fiori e nasturzio	85
Filetto di bufalo campano, melanzana affumicata pomodoro confit e origano	95
	
Agrumi di Sorrento, sorbetto alle erbe fresche e olio di oliva di Cédric Casanova	30
Ciliegie al naturale, yogurt, granita ai fiori di sambuco e vermouth	30
Soufflé di cioccolato della Manufacture Alain Ducasse a Parigi accompagnato da sorbetto Madagascar	30
Bianco di bufala, latte di mandorla e mandorla amara	30

Il menu à la carte è disponibile solo con un minimo di 5 portate.

FRESCA AURORA

ESPERIENZA COMPLETA - 9 PORTATE
305

Spaghettoni freddi al caviale



Tagliatella di seppia, cetriolo marinato e peperoncino verde di fiume



Pomodoro, anemone di mare, melograno e rosa



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



Spaghetto alle erbe selvatiche, riccio di mare e corallo



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



Filetto di bufalo campano, melanzane affumicate, pomodori confit e origano



Ciliegie al naturale, yogurt, granita ai fiori di sambuco e vermouth



Bianco di bufala, latte di mandorla e mandorla amara

COLLEZIONE SOLARE

6 PORTATE A SCELTA DELLO CHEF
250

GIARDINO ESTIVO

6 PORTATE A SCELTA DELLO CHEF
235