

A LA CARTE

Pomodoro, anemone di mare, melograno e rosa

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

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

Calamarata alle pannocchie di mare, zenzero e grue di cacao

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

Astice blu del Mediterraneo alla brace, ravanelli, finferli e mandorle fresche (*)

Triglia cotta sulle pietre del Vesuvio, zucchine trombetta, fiori e nasturzio

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

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

Albicocca del Vesuvio, passito di Pantelleria, fior di latte e polline

Soufflé di cioccolato della Manufacture Alain Ducasse a Parigi
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 40€

FRESCA AURORA

ESPERIENZA 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, consommé di pollo e cascara di caffè

Risotto alla lattuga di mare, plancton e aglio nero

Triglia cotta sulle pietre del Vesuvio, zucchine trombetta, fiori e nasturzio

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

Albicocca del Vesuvio, 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, mandorle fresche e fieno

Pomodoro, anemone di mare, melograno e rosa

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

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

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

Bianco di bufala, latte di mandorla e mandorla amara

GIARDINO ESTIVO

6 PORTATE VEGETARIANE A SCELTA DELLO CHEF
235