

A LA CARTE

Funghi selvatici di bosco, dragoncello e alghe marine

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

Calamarata alle pannocchie di mare, zenzero e gruè di cacao

Spaghetto al brodo di pesci di scoglio, cascara di caffè e cozze alla brace

Bottoni di ragù di pecora, pomodoro del Piennolo e acetosa

Pithiviers di cavolfiore, Provolone del Monaco e riduzione di pollo arrosto

San Pietro delle nostre coste, cetriolo di mare e foglie di capperi

Costata di bufalo Campano, zucca lunga fermentata e condimento ai grani

Astice blu del Mediterraneo alla brace, barbabietola rossa e amaranto (*)

Pistacchio leggero e ghiacciato, granita al fiore d'arancio

Mela annurca arrosto, yogurt e camomilla

Soufflé al cioccolato 75% della Manufacture Alain Ducasse a Parigi

Bianco di bufala, latte di mandorla e mandorla amara

Formaggi del territorio, tra tradizione e affinatura
35€

È possibile scegliere à la carte tra le seguenti opzioni:

2 portate più dessert € 220

3 portate più dessert € 250

(*) Supplemento 50€



PARTENOPE INVERNO

ESPERIENZA 9 PORTATE
305

Friarielli, sconigli e limone nero

Funghi selvatici di bosco, dragoncello e alghe marine

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

Spaghettoni freddi al caviale Kristal

Bottoni di ragù di pecora, pomodoro del Piennolo e acetosa

San Pietro delle nostre coste, cetriolo di mare e foglie di capperi

Costata di bufalo Campano, zucca lunga fermentata e condimento ai grani

Mela Annurca arrosto, yogurt e camomilla

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

FRAGRANZA

ESPERIENZA 6 PORTATE
270

Friarielli, sconigli e limone nero

Funghi selvatici di bosco, dragoncello e alghe marine

Spaghettoni freddi e bottarga di muggine

Bottoni di ragù di pecora, pomodoro del Piennolo e acetosa

Cernia delle nostre coste, radicchio alla fiamma, hibiscus e melograno

Soufflé al cioccolato 75% della Manufacture Alain Ducasse a Parigi

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