

## 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 grué di cacao

Spaghetto al brodo di pesci di scoglio, cascara di caffé 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 cappero

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€

  
**MICHELIN**  
2026

## 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

Spaghettini 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 cappero

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 grué di cacao e olive Taggiasche

## FRAGRANZA

ESPERIENZA 6 PORTATE

270

Friarielli, sconigli e limone nero

Funghi selvatici di bosco, dragoncello e alghe marine

Spaghettino freddo 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