



Carciofo di Paestum grigliato, foglie croccanti, condimento al levistico

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

Triglia di scoglio scottata, finocchi marinati agli agrumi di Sorrento

Calamarata alle pannocchie di mare, zenzero e grue di cacao

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

Orata reale nacrée, pisellini, fichi verdi aciduli e nasturzio

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

Agnello Laticauda arrosto, spugnole ed erbe marine, jus perlato

Astice blu del Mediterraneo alla brace, asparagi verdi e aglio orsino (*)

Pistacchio leggero e ghiacciato, granita al fiore d'arancio

Fragole e fragoline di bosco, leggero mascarpone 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

(*) Supplemento 50€



ESPERIENZA 7 PORTATE
305

Carciofo di Paestum grigliato, foglie croccanti, condimento al levistico

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

Spaghettoni freddi al caviale Kristal

Casarecce allo «scarpariello»

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

Bufalo Campano, Cipolla ramata di Montoro e midollo di tonno rosso

Bianco di bufala, latte di mandorla e mandorla amara



ESPERIENZA 5 PORTATE
270

Carciofo di Paestum grigliato, foglie croccanti, condimento al levistico

Casarecce allo «scarpariello»

Orata reale nacrée, pisellini, fichi verdi aciduli e nasturzio

Agnello Laticauda arrosto, spugnole ed erbe marine, jus perlato

Bianco di bufala, latte di mandorla e mandorla amara

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