

A LA CARTE

Puntarelle della campagna romana, crema di bufala e bottarga	55
Carciofo mammola, cipollotto fresco e brodo di foglie essiccate	65
Gambero rosso, pappardelle e emulsione iodata	85
Ricciola appena scottata, crescione d'acqua e caviale Kristal	110



Branzino grigliato, agretti, cannolicchi e pil-pil alla menta	85
Astice blu del Mediterraneo alla brace, cime di rapa e mirto selvatico	120
Filetto di manzo maturato, radicchio e rosa canina	90
Sella di agnello marinata alle acciughe, scarola riccia, capperi di Pantelleria e olive	95



Pompelmo di Sorrento, granita di bitter	30
Pera Decana, zenzero e sidro	30
Vaniglia del Madagascar, caramello e croccante di riso soffiato	30
Cioccolato e caffè della Manufacture Alain Ducasse a Paris, gelato al grano saraceno	30

DEUSILLA

COMPLETA - 8 PORTATE
300

Puntarelle della campagna romana, crema di bufala e bottarga



Carciofo mammola, cipollotto fresco e brodo di foglie essiccate



Gambero rosso, pappardelle e emulsione iodata



Branzino grigliato, agretti, cannolicchi e pil-pil alla menta



Astice blu del Mediterraneo alla brace, cime di rapa e mirto selvatico



Filetto di manzo maturato, radicchio e rosa canina



Pompelmo di Sorrento, granita di bitter



Cioccolato e caffè della Manufacture Alain Ducasse a Paris,
gelato al grano saraceno

ESPERIENZA

6 PORTATE A SCELTA DELLO CHEF
235

VEGETARIANO

6 PORTATE A SCELTA DELLO CHEF
235

A LA CARTE

Charred puntarelle, bufala cream and botargo	55
Mammola artichoke, fresh spring onion and dried leaf broth	65
Gambero rosso, pappardelle and iodised emulsion	85
Lightly cooked amberjack, watercress and Kristal caviar	110



Grilled sea bass, agretti, cannolicchi and mint pil-pil	85
Mediterranean blue lobster, turnip tops and wild myrtle	120
Matured beef fillet, radicchio and rosehips	90
Saddle of lamb with anchovies, curly escarole, Pantelleria capers and olives	95



Grapefruit from Sorrento, bitter granita	30
Decana pear, ginger and cider	30
Madagascar vanilla, caramel and puffed rice crispies	30
Chocolate and coffee from Alain Ducasse Manufacture in Paris, buckwheat ice cream	30

DEUSILLA

FULL EXPERIENCE - 8 COURSE MENU
300

Charred puntarelle, bufala cream and botargo



Mammola artichoke, fresh spring onion and dried leaf broth



Gambero rosso, pappardelle and iodised emulsion



Grilled sea bass, agretti, cannolicchi and mint pil-pil



Mediterranean blue lobster, turnip tops and wild myrtle



Matured beef fillet, radicchio and rosehips



Grapefruit from Sorrento, bitter granita



Chocolate and coffee from Alain Ducasse Manufacture in Paris, buckwheat ice cream

ESPERIENZA

6 COURSE MENU ACCORDING TO THE CHEF SELECTION
235

VEGETARIANO

6 COURSE MENU ACCORDING TO THE CHEF SELECTION
235