

I MENU DEGUSTAZIONE

Menù 4 portate

Potrete comporre il vostro menù degustazione da 4 portate scegliendo i piatti dall'intero menù, a vostro piacimento.

€ 140,00

Menù 6 portate

Cipollotto Nocerino cotto sottocenere, peperone crusco e parmigiano reggiano
Tutta la seppia in "Zimino"

Linguine con anemoni, scuncilli e alghe

Fondenti di zucca ai semi, formaggio di capra e rafano

Agnello Laticauda alle erbe con sedano rapa e pesto di olive nere

Cre moso al cioccolato 62%, salsa ai frutti rossi e sorbetto al lampone

€ 165,00

Menù 8 portate

Un'insalata di mare "insolita"

Palamita in brodo leggermente affumicato, nduja, funghi e pastinaca

Triglia ripiena del suo fegato in guazzetto alla "carbonara", gnocchi di semolino e cicoria

Risotto agli scampi, broccoli e salsiccia di vitello

Vermicelli all'anguilla, succo di tamarindo e pinoli

Cernia di fondale con la sua essenza ai ricci di mare e curcuma

Filetto e pancia di maialino nero con ananas, verza e cavolo rosso

Morbido di carote, namelaka all'olio extravergine di oliva con sorbetto di banana

€ 180,00

Menù 11 portate

Un viaggio di 11 portate, affidandosi allo Chef

€ 200,00

I menù degustazione vengono serviti preferibilmente per tavolo completo



TORRE DEL SARACINO
GENNARO ESPOSITO

IL MENU A LA CARTE

ANTIPASTI

Palamita in brodo leggermente affumicato, nduja, funghi e pastinaca

Tutta la seppia in "Zimino"

Lumache, zuppa di lenticchie, cremoso all'aglio e prezzemolo

Triglia ripiena del suo fegato in guazzetto alla "carbonara", gnocchi di semolino e cicoria

Royal di coniglio "all'Ischitana"

€ 40,00

La nostra interpretazione del crudo di pesce

€ 65,00

PRIMI PIATTI

Risotto agli scampi, broccoli e salsiccia di vitello

Vermicelli all'anguilla, succo di tamarindo e pinoli

Agnolotti di reale di maiale, cavolo nero e sugo d'arrosto

Fondenti di zucca ai semi, formaggio di capra e rafano

Minestra di pasta mista con crostacei e pesci di scoglio

€ 42,00

SECONDI PIATTI PESCE

Baccala marinato e arrostito con polenta, ceci e trippette

Cernia di fondale con la sua essenza ai ricci di mare e curcuma

Rana pescatrice alla brace con finocchio, citronella e crescita d'acqua

€ 50,00

SECONDI PIATTI CARNE

Filetto e pancia di maialino nero con ananas, verza e cavolo rosso

Agnello Laticauda alle erbe con sedano rapa e pesto di olive nere

Piccione allo spiedo, scorzanera, composta di prugne e nocciole

€ 50,00

PIATTI DI VERDURA

Cipollotto Nocerino cotto sottocenere, peperone crusco e parmigiano reggiano

Vellutata di spinaci con tuorlo d'uovo in tempura e tartufo

€ 38,00

DESSERT

Cremoso al cioccolato 62%, salsa ai frutti rossi e lampone

Zuppetta di amarene, grue di cacao, spuma di caffè e gelato al kefir di bufala

Morbido di carote, namelaka all'olio extravergine di oliva con sorbetto di banana

Babà napoletano, crema pasticciera e fragoline di bosco

Selezione di gelati e sorbetti

€ 23,00