



## I MENU' DEGUSTAZIONE

### ***MENÙ 12 PORTATE***

Millefoglie di patate e rapa rossa con formaggio caprino e salsa di mandorle  
Cipollotto nocerino cotto sotto cenere con spuma di papaccelle e peperoni cruschi  
Vellutata di ceci di Controne con vongole, gnocchi di sedano e trippette di baccalà  
Palamita arrostita, zuppa di lattuga e clementine  
Cappuccino di granseola  
Triglia di scoglio cotta sulla pelle con la sua essenza, sconigli e biscotto alle alghe  
Anguilla laccata al tamarindo con purea di topinambur, arancia candita e puntarelle  
Risotto mantecato al burro d'acciughe, salsa di broccoli e tartufo bianco  
Spaghettoni con ragù di seppie e il suo fegato  
Cernia di fondale con cacciucco della sua testa  
Agnello laticauda con pera caramellata, polenta lenta e cicoriette selvatiche  
Panna cotta alla liquirizia e crosta di provolone del monaco

### ***MENÙ 8 PORTATE***

Un viaggio di 8 portate, affidandosi allo Chef

### ***MENÙ 6 PORTATE***

Un viaggio di 6 portate, affidandosi allo Chef

### ***MENÙ 4 PORTATE***

Un viaggio di 4 portate, affidandosi allo Chef

*I menù degustazione vengono serviti per tavolo completo*



## ANTIPASTI

Palamita arrostita, zuppa di lattuga e clementine  
Triglia di scoglio cotta sulla pelle con la sua essenza, sconigli e biscotto alle alghe  
Anguilla laccata al tamarindo con purea di topinambur, arancia candita e puntarelle  
Cappuccino di granseola  
Millefoglie di patate e rapa rossa con formaggio caprino e salsa di mandorle  
Cipollotto nocerino cotto sotto cenere con spuma di papaccelle e peperoni cruschi  
Royale di coniglio all'ischitana  
La nostra interpretazione del crudo di pesce

## PRIMI PIATTI

Spghettini con ragù di seppie e il suo fegato  
Minestra di pasta mista con crostacei e pesci di scoglio  
Mezzelune fondenti ripiene di erbe spontanee, funghi e noci di Sorrento  
Tagliolini in salsa carbonara al tartufo bianco  
Risotto mantecato al burro d'acciughe, salsa di broccoli e tartufo bianco

## SECONDI PIATTI

Filetto di sampietro al cartoccio con salsa remoulade  
Cernia di fondale con cacciucco della sua testa  
Tutto il calamaro alla brace  
Agnello laticauda con pera caramellata, polenta lenta e cicoriette selvatiche  
Piccione allo spiedo con cavolo viola in agrodolce, scorzanera e salsa olandese  
Variazione di maialino nero con cachi, verza e funghi

## DESSERT

Millefoglie al caramello con crema chantilly alla vaniglia e castagne  
Soufflè al cioccolato fondente 85% con salsa all' elicriso\*  
Deliziosa alla fava di tonka e frutta di stagione  
Candele di panna cotta al cocco, cremoso al limone e gelato alla mandorla pralinata  
Babà Napoletano, crema pasticciera e fragoline di bosco

\*Min. per 2 persone