



I MENU DEGUSTAZIONE TASTING MENUS

ATTO I

4 portate / 4 courses

€160,00 p.p.

ATTO II

7 portate / 7 courses

€200,00 p.p.

Il menu degustazione si intende per l'intero tavolo.
The tasting menus are intended for the whole table.

PIATTI SPECIALI DA AGGIUNGERE AL VOSTRO MENU DEGUSTAZIONE SPECIAL DISHES TO ADD TO YOUR TASTING MENU

Tagliolini, Burro di Capra, Alici, Limone di Sorrento e Caviale Oscietra
Tagliolini, Goat Butter, Anchovies, Sorrento Lemon and Oscietra Caviar
*1,3,4,7

(in sostituzione ad un piatto / as a substitute for a dish €45,00)
€65,00

Wagyu, Cipolla Bianca, Carciofi e Spugnola
Wagyu, White Onion, Artichokes and Morel
*7,12

(in sostituzione ad un piatto / as a substitute for a dish €55,00)
€74,00



ATTO I

Snack

Pagnotta Semintegrale, Grissini Fatti in Casa e Olio Extravergine “Laudemio” Frescobaldi
Semi-Whole Wheat Loaf, Homemade Breadsticks, and Extra Virgin Olive Oil “Laudemio” Frescobaldi

*1

Crudo di Trota, Gambero Rosso, Rapa Bianca, Acqua di Pomodoro del Piennolo e Ume Kosho
Raw Trout, Red Shrimp, White Turnip, Piennolo Tomato Water and Ume Kosho

*2,4,9

Spaghetto alla Chitarra, Vin Jaune e Ricci di Mare
Chitarra Spaghetti, Vin Jaune and Sea Urchins

*1,3,4,7,9,12,14

Oppure / Or

Plin di Quaglia, Salsa Albufera, Chili Dolce, Olio al Lemongrass e Salvia
Quail Plin, Albufera Sauce, Sweet Chili, Lemongrass Olive Oil and Sage

*1,3,7,12

Scorfano, Bouillabaisse allo Zafferano, Uova di Trota e Finocchio di Mare
Scorpionfish, Saffron Bouillabaisse, Trout Roe and Sea Fennel

*4,7

Oppure / Or

Vitello, Cipolla Bianca, Carciofo e Spugnola
Veal, White Onion, Artichoke e Morel

*7,12

Pre dessert

Flan di Formaggio di Capra, Caramello alla Fragola e Aceto Balsamico
Goat Cheese Flan, Strawberry Caramel and Balsamic Vinegar

*1,3,7,8

Petit four



ATTO II

Snack

Pagnotta Semintegrale, Grissini Fatti in Casa e Olio Extravergine “Laudemio” Frescobaldi
Semi-Whole Wheat Loaf, Homemade Breadsticks, and Extra Virgin Olive Oil “Laudemio” Frescobaldi

*1

Crudo di Trota, Gambero Rosso, Rapa Bianca, Acqua di Pomodoro del Piennolo e Ume Kosho
Raw Trout, Red Shrimp, White Turnip, Piennolo Tomato Water & Ume Kosho

*2,4,9

Scampo, salsa champagne e foie gras
Scampi, champagne sauce, and foie gras

*2,3,7,12,14

Spaghetto alla Chitarra, Vin Jaune e Ricci di Mare
Chitarra Spaghetti, Vin Jaune and Sea Urchins

*1,3,4,7,9,12,14

Oppure / Or

Plin di Quaglia, Salsa Albufera, Chili Dolce, Olio al Lemongrass e Salvia
Quail Plin, Albufera Sauce, Sweet Chili, Lemongrass Olive Oil and Sage

*1,3,7,12

Risotto all’Acqua di Provola, Gambero Viola di San Remo, Aglio Orsino, Limone Pickle e Olio Forte
Provola Cheese Water Risotto, San Remo Violet Shrimp, Wild Garlic, Pickle Lemon and

Strong Olive Oil

*2,7

Scorfano, Bouillabaisse allo Zafferano, Uova di Trota e Finocchio di Mare
Scorpionfish, Saffron Bouillabaisse, Trout Roe and Sea Fennel

*4,7

Vitello, Cipolla Bianca, Carciofo e Spugnola
Veal, White Onion, Artichoke and Morel

*7,12

Pre dessert

Flan di Formaggio di Capra, Caramello alla Fragola e Aceto Balsamico
Goat Cheese Flan, Strawberry Caramel and Balsamic Vinegar

*1,3,7,8

Petit four

INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI / ALLERGEN INFORMATION

Desideriamo informare i nostri ospiti che gli alimenti e le bevande preparati e somministrati in questo ristorante possono contenere ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni / We wish to inform our guests that in foods and beverages prepared and administered in this restaurant, ingredients or adjuvants considered allergens could be present:

- 01 – Cereali contenenti glutine e prodotti derivati / Cereals containing gluten
- 02 – Crostacei e prodotti a base di crostacei / Crustaceans and products based on shellfish
- 03 – Uova e prodotti a base di uova / Eggs and egg products
- 04 – Pesce e prodotti a base di pesce / Fish and products based on fish
- 05 – Arachidi e prodotti a base di arachidi / Peanuts and peanut-based products
- 06 – Soia e prodotti a base di soia / Soy and soy-based products
- 07 – Latte e prodotti a base di latte / Milk and products made from milk
- 08 – Nuts and their products / Frutta a guscio e loro prodotti
- 09 – Sedano e prodotti a base di sedano / Celery and products based on celery
- 10 – Senape e prodotti a base di senape / Mustard and products containing mustard
- 11 – Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo / Sesame seeds and products based on sesame
- 12 – Solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg / Sulphites at concentrations greater than 10mg/kg
- 13 – Lupini e prodotti a base di lupini / Lupins and products based on lupins
- 14 – Molluschi e prodotti a base di molluschi / Molluscs and products based on shellfish