



Espressione

Melograno

Melograno in due consistenze e tartare di scampi

Scalognò

Scalognò cotto in brodo e levistico marinato all'aceto

Cavolfiore

Crema di cavolfiore cotto alla brace, yogurt naturale, uova di trota, vellutata di foglie

Cozza

Crema di pane e cereali, cozza ripiena, olio al pomodoro

Essenza

Carnaroli cotto in brodo di erborinato di capra, rucola biologica, alloro verde

Ricci in testa

Spaghetto Verrigni trafilato all'oro, ricci di mare, testina di vitello, grue di cioccolato

Granchio al banco

Guancia di vitello brasata, granciporro, salsa montata al caffè

Domenica

Pollo ficatum arrostito, lattuga, alici di Menaica, tartufo nero

Spirito

Gelato alla pera Decana, spray alla grappa Williams, crumble alle mandorle

Risiko

Biscuit al grano saraceno, cioccolato Guanaya, limone di Sorrento

130 euro

Degustazione vini
per completare il viaggio:

50 euro tradizionale, **75 euro** superior

Mano libera

Lasciatevi guidare in un percorso di sei portate selezionate dal nostro Chef

100 euro

160 euro con degustazione di vini alla cieca

La nostra cucina viene dal desiderio di rievocare nella memoria degli ospiti l'emozione di sapori e di profumi della tradizione italiana, attraverso un'interpretazione originale e contemporanea.

Per la loro complessità i percorsi di degustazione sono da intendersi per tutti i commensali dello stesso tavolo



Alla carta

Per iniziare

Paestum

Cuore di carciofo Igp di Paestum cotto alla brace, spuma al prezzemolo, sedano rapa

26 euro

Granchio al banco

Guancia di vitello brasata, granchio granciporro, salsa montata al caffè

26 euro

Fave e cicoria, ieri e oggi

Due interpretazioni in due servizi di un classico della Puglia

26 euro

Carboidrati

Ricci in testa

Spaghetto Verrigni trafilato all'oro, ricci di mare, testina di vitello, grue di cioccolato

30 euro

Tortel

Tortello di ceci, brodo al prosciutto crudo di Sauris, funghi porcini

28 euro

Lume di candele

Ziti di gambero rosso, zucca, cacio e pepe

28 euro

Main courses

Amarcord

Codone di manzo, pepe verde, topinambur arrostito, legumi umbri

40 euro

Pizzaiola

Triglia di scoglio, pomodoro, cima di rapa, capperi essiccati

40 euro

El Dorado

Lampuga, patata della Sila in due consistenze, acqua di ostriche

40 euro

Dessert

Sem a Milan

Cre moso allo zafferano, gelato al midollo, acidità di mandarino

16 euro

Disputa

Rivisitazione del celebre Tiramisù

16 euro

Risiko

Biscuit al grano saraceno, Guanaya, limone di Sorrento

16 euro

Il nostro carrello dei formaggi e composte artigianali
3 tocchi **15 euro** / 5 tocchi **20 euro** / 7 tocchi **25 euro**

La nostra produzione di pane e grissini è giornaliera e finalizzata alla valorizzazione di grani antichi dimenticati, sapientemente miscelati per preservarne le peculiarità.

Acqua **4,00 euro** | Bibite da **6,00 euro** | Caffè **5,00 euro** | Coperto **5,00 euro**
Vino al calice da **8,00 euro** | Birre da **7,00 euro** | Cocktail da **12,00 euro**