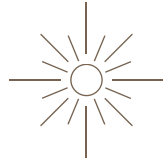




"Nel mondo nulla di grande è stato fatto senza passione"

Executive Chef Salvatore Iazzetta

Menù Degustazione



VIA TERRA

APERITIVO DELLO CHEF

STREET FOOD

Sandwich di pastrami di Wagyu

Pan brioche tostato, wagyu marinato e affumicato, maionese al tartufo e cipolla croccante

ANTIPASTO

Volevo essere arrosto

Carciofo cotto al vapore e profumato di menta, crema di topinambur arrosto, polpettina di maiale

PORTATE PRINCIPALI

Ho sbagliato la vaccinara

Cappelletto ripieno di guancia alla vaccinara, spuma di patate e frutti rossi fermentati

Tagliatella "avellana"

Pasta fresca con nocciola di Avella, aglio nero, tartufo beneventano e limone ossidato

SECONDO

Pluma Iberica alla brace

Pluma Iberica alla brace, cardoncello, gel miso e jus alla soia e zenzero

DESSERT

Pre Dessert

Dessert / Formaggi

Dolci coccole

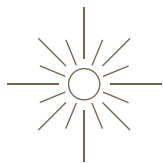
80€

Con pairing vino - 120€

Acqua, Caffè, Servizio Inclusi



Menù Degustazione



L'ODORE DEL MARE

APERITIVO DELLO CHEF

STREET FOOD

Bao di tonno

Bao di tonno, pesto alla trapanese, burrata di bufala campana e limone

ANTIPASTO

Alici in "tortiera"

Alici marinate agli agrumi, mollica di pane con provola di Agerola, pecorino romano, pinoli, salsa di cicoria e gel di carpione

PORTATE PRINCIPALI

Pasta militare

Tubettone al King Crab, salsa di ostriche e Champagne

Risotto ricci e burrata

Risotto con ricci, burrata di bufala campana e pepe del Sichuan

SECONDO

Bianco e nero di baccalà

Baccalà in oliocottura, spuma di baccalà, yuzu e nero di seppia

DESSERT

Pre Dessert

Dessert / Formaggi

Dolci coccole

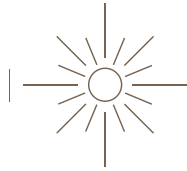
80€

Con pairing vino - 120€

Acqua, Caffè, Servizio Inclusi



Menù Degustazione



VIENI VIA CON ME

9 Portate a cura dello Chef
Incluso Dessert / Formaggi

115€

Con pairing vino- 180€

I menu' degustazione devono essere uguali per l'intero tavolo

