



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

Executive Chef Salvatore Iazzetta

MENÙ DEGUSTAZIONE



VIA T E R R A

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

Bottone ripieno

Bottone ripieno di ragù di cortile, salsa alle noci aromatizzata alle
arance, blu di bufala, gel al negroni

Gnocco alla sorrentina

Gnocco di patate ripieno di provola e basilico, salsa ai tre pomodori,
polvere di pomodoro confit

SECONDO

Agnello alla Wellington

Tripudio di consistenze

DESSERT

Pre Dessert

Dessert / Formaggi

Dolci coccole

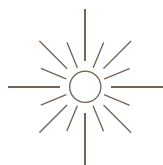
95€

Con pairing vino - 130€

Acqua, Caffè, Servizio Inclusi



MENÙ DEGUSTAZIONE



L'ODORE DEL MARE

APERITIVO DELLO CHEF

STREET FOOD

Kebab di tonno

Kebab di tonno, salsa yogourt e mayo piccante

ANTIPASTO

Scampo in scapece

Scampo reale baia porcupine, crema di zucchine alla scapece, zuccina marinata in salsa di soia e aceto di shiso, fiori di zucca in tempura e caviale di mojito

PORTATE PRINCIPALI

Pasta militare

Tubettone al King Crab, salsa di ostriche e Champagne

Risotto capperi e olive

Risotto cotto in brodo di olive nere, capperi di Pantelleria e carpaccio di tonno Balfegò

SECONDO

Pescato del giorno

Pescato del giorno cotto in foglie di banano, salsa thai e lattughino alla brace

DESSERT

Pre Dessert

Dessert / Formaggi

Dolci coccole

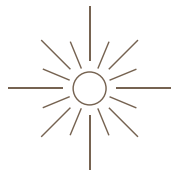
95€

Con pairing vino - 130€

Acqua, Caffè, Servizio Inclusi



MENÙ DEGUSTAZIONE



VIENI VIA CON ME

9 Portate a cura dello Chef
Incluso Dessert / Formaggi

130€

Con pairing vino- 180€

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

