

I NOSTRI DEGUSTAZIONE

10° ANNIVERSARIO, 10 CLASSICI IN EVOLUZIONE

Foie Gras e Scones 2015

Capesante impanate, Shiitake e Tartufo Nero 2007

Polpo, Alghe e Radici 2016

Cappellotti di Parmigiano "Doppio Umami" 2010

Risotto Cacio Pepi e Sesami 2012

Capellini Aglio Olio Peperoncino e Anguilla Affumicata 2008

Merluzzo Nero & Verdure Viola 2009

Anatra in stile Tandoori 2014

Samosa di Sfogliatella Napoletana 2011

Dolce Mozzarella di Bufala 2013

€ 160.00

IL MEDITERRANEO TRA ALGHE, VEGETALI E SPEZIE

Minestrone di stagione all'essenza di Mare

Tartare di Scampi, Mozzarella e Salicornia

Astice blu, Insalata di Alga Hijiki e Parmigiano

Spaghetti acqua e farina, Frutti e Lattuga di mare

Ravioli al vapore di Alga Nori e Scarola, Sgombro e Peperoni

Filetto di Spigola al cartoccio di argilla, Wakame e Finocchi

Carpaccio di Melone caramellato, Cristalli di Sale e Cardamomo nero

€ 140.00

VERSIONE VEGETARIANA

Menu 7 portate in degustazione

€ 120.00

Il menù degustazione è da intendersi per tutti gli ospiti del tavolo

ANTIPASTI

Mozzarella di Bufala IN.Consistenza, Scapece Vesuviana € 33.00

Capesante impanate, Shiitake e Tartufo Nero € 35.00

Veli di Vitello in Carpaccio, Caviale e Cacio Fiore € 44.00

Astice blu, insalata di Alga Hijiki e Parmigiano € 46.00

Terrina di Foie gras, Scones e Grani di Senape € 40.00

PRIMI PIATTI

Minestrone di stagione all'essenza di Mare € 32.00

Rigatoni al ragù di Faraona, Fave e Pecorino € 34.00

Ravioli al vapore di Alga Nori e Scarola, Sgombro e Peperoni € 33.00

Risotto alla marinara, Cozze e Black Lime € 36.00

SECONDI DI PESCE

San Pietro arrostito alle Erbe, Piselli e Prosciutto € 47.00

Merluzzo Carbonaro glassato al Sake, Verdurine in campo viola € 48.00

Filetto di Spigola al cartoccio di argilla, Wakame e Finocchi € 49.00

SECONDI DI CARNE

Anatra in stile Tandoori, terra di Cacao € 48.00

Piccione alle brace di Mango, Eucalipto e Capperi fritti € 49.00

Manzo al Pepe e Cedro, Asparagi e Bottarga € 48.00

Pollo in due culture, Peperoni e Teriyaki (per 2 persone) € 88.00

Il nostro pesce crudo subisce un processo di abbattimento della temperature al fine di garantirne l'assoluta integrità alimentare

I nostri menù contengono allergeni, qualora abbia intolleranze o allergie La preghiamo informare il nostro staff prima di ordinare

Menu and Specialities created by Chef Francesco Apreda

imàgo

Menu and Specialities created by Chef Francesco Apreda

imàgo