

Le Degustazioni...

TRA CRUDO E COTTO...

TONNO IN VARIAZIONE
tonno in tartare, oliocottura e tataki
accompagnato da cipolla rossa all'aceto e
topinambur

SPAGHETTONE
al cipollotto, crudo di scampi e caviale

RISOTTO CARNAROLI
mantecato con pomodoro confit, burrata e
terra d'olive

**

CONTROFILETTO DI FASSONA Di OBERTO
accompagnato da chutney d'ananas e pak choi

**

TIRAMI SUD

**

acqua minerale caffè

euro 58,00

vini esclusi

A MANO LIBERA...

PIOVRA BBQ
piovra alla brace, patate viola,
puntarelle e
gel di limone di Sorrento

TAGLIOLINI ALLO ZAFFERANO,
cacio, pepe e carciofi fritti

RISO VIALONE NANO
mantecato con aglio, olio,
clorofilla di prezzemolo e ricci di mare

**

DENTICE DEL MEDITERRANEO
al profumo di lemongrass, daikon e dashi

**

CHE PASSIONE
semifreddo al passion fruit, crumble al cacao e
vaniglia

**

acqua minerale caffè

euro 55,00

vini esclusi

degustazione smart

a scelta un antipasto, un primo piatto e dessert

acqua minerale caffè

euro 38,00