

Santa Elisabetta

INTRUSIONI D'AUTORE

€

Gambero Rosso

60

Gambero Rosso crudo, Panzanella all'agro, Caviale e zuppetta di Olive di Nocellara

Ricciola

60

Ricciola affumicata, salsa Bernese, gel di Limoni di Sorrento ed Asparagi in consistenza

Calamaro "Escapece moderna"

60

Calamaro con Zucchine "Escapece", gel di Teriyaki, Beurre blanc al Pepe rosa

Rossini "Sbagliato"

57

Manzo marinato, Foie Gras, Porto, Pomme soufflé e Tartufo di Stagione

PASTA MON AMOUR

€

Bottoni

55

Pasta cotta fondente in farcia di Provola, Bietola in guazzetto di Seppie all'"Inzimino"

Spaghetti "Tirrena" grani antichi

55

Spaghetti quadrati al burro di Alghe, Ricci, Bottarga e Bergamotto

La Campania in un Raviolo

55

Raviolo in farcia di Baccalà, crema di Ceci, Persillade e guazzetto di Pomodorini gialli

Insolito cannellone

55

Pasta ripiena di Coniglio & Coniglio alla cacciatora, Piselli e agretto di Rosmarino

€

SECONDO DESIDERIO

Espressione marina

60

Triglia in crosta di Pane allo Zafferano 2015

Agnello

65

Agnello in crosta di Pane, cannolo con caviale di Melanzana, Peperone, Olive e Fave

Piccione

64

Petto di Piccione ai carboni, Pinoli, Pepe verde, chutney di Albicocca e Spugnole

Astice

64

Astice poche', Finocchio, Salmoriglio, Ponzu e Arancia

Allergie e intolleranze alimentari: alcuni piatti contengono uno o più dei 14 allergeni indicati dall'Unione Europea. Per informazioni sui nostri ingredienti, si prega di chiedere al nostro personale prima di ordinare.

Rocco De Santis
Executive Chef