

# Santa Elisabetta

## CHEF EXPERIENCE 9 portate

*Ouverture , conoscersi in un bicchiere*

*Amuse bouche : audacia, innovazione, territorio*

**Menù di 9 portate a sorpresa del nostro Executive Chef Rocco De Santis**

€ 260 a persona

*Wine pairing, 9 vini selezionati dai Sommeliers*

€ 215 a persona

*Premium "Sommelier Experience" abbinamenti del nostro Head Sommelier*

€ 275 a persona

## IN - CONTAMINAZIONE 7 portate

€ 250 a persona

*Ouverture , conoscersi in un bicchiere*

*Amuse Bouche: Audacia, Innovazione, Territorio*

### **Anguilla**

Anguilla laccata, Yakitori, Tosazu, Mandorla, Dragoncello

### **Rossini "Sbagliato"**

Manzo con Foie gras cremoso, gel al Porto, soufflé di patate e tartufo di stagione

### **Spaghetti "Tirrena" grani antichi**

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

### **Insolite Crêpes**

Pasta ripiena di, Cime di rapa, agretto di Rosmarino e ragoût di Funghi

### **Espressione marina**

Triglia in crosta di Pane allo Zafferano 2015

### **Piccione**

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

### **Pre – Dessert**

### **Foresta nera**

Mousse alla Vaniglia ed Amarena, spugna al Tè Matcha, cremoso di cioccolato fondente, gelato di ciliegia, zucchero filato alla ciliegia

*Wine pairing: 7 vini selezionati dai Sommeliers*

€ 175 a persona

## TRACCE DI INNOVAZIONE 5 portate

€ 230 a persona

*Ouverture , conoscersi in un bicchiere*

*Amuse Bouche: Audacia, Innovazione, Territorio*

### **Gambero Rosso**

Gambero rosso crudo, Panzanella all'agro, caviale e zuppetta di Olive di Nocellara

### **Ricciola**

Ricciola affumicata, Bernese, gel di Limoni di Sorrento ed essenza di Sedano

### **Bottoni**

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

### **Astice**

Astice poché, Finocchio & Finocchio, Salmoriglio, gel di Ponzu e Arancia

### **Pre - Dessert**

### **Albicocca**

Sfoglia croccante, Albicocca sciroppata, gel di Albicocca e Lemongrass, Namelaka all'Amaretto di Saronno, Mandorla e nettare di Albicocca

*Wine pairing: 7 vini selezionati dai Sommeliers*

€ 135 a persona