

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 € 265 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

€ 255 a persona

Ouverture, conoscersi in un bicchiere

Amuse Bouche: Audacia, Innovazione, Territorio

Anguilla laccata, Yakitori, Tosazu, Mandorla, Dragoncello

Anatra" Bosco & Sottobosco" Anacardi, castagna e Lampone

Spaghetti Tirrena di grani antichi al burro di Alghe, Bergamotto, Ricci e bottarga di Tonno

Parthenope Intensità di ragù napoletano, Ricotta di Bufala e Basilico

Espressione marina Triglia in crosta di Pane allo Zafferano 2015

Piccione Mela Annurca, Topinambur e Teryaki

Pre – Dessert

Havana Florence Namelaka frutto della passione, Babà al Caffè, Sorbetto alla Banana

Wine pairing: 7 vini selezionati dai Sommeliers

€ 175 a persona

TRACCE DI INNOVAZIONE 5 portate

€ 235 a persona

Ouverture , conoscersi in un bicchiere

Amuse Bouche: Audacia, Innovazione, Territorio

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

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

Bottoni in farcia di Provola, Bietola, guazzetto di Seppie in "Inzimino"

Rombo salsa alla Mugnaia, Aji Amarillo e variazione di Broccoli

Pre - Dessert

Primizie d'Inverno mousse di Zucca, Cannella e Castagna

Wine pairing: 5 vini selezionati dai Sommeliers

€ 135 a persona