



Executive Chef
Salvatore Bianco

“OMNIA COGNITIO INCIPIT A SENSU”
(ogni forma di conoscenza parte dai nostri sensi)
Aristotele



Antipasti

Assoluto di gambero 2.0

Totano ripieno non ripieno
con confettura di melanzane alla soia

Animella di vitello, mostarda di mele
e crema di erbe miste

Uovo 65° con mozzarella affumicata,
soffice di patate e tartufo

Primi Piatti

Linguina di Gragnano con anguilla affumicata,
pomodori secchi e polvere di alloro

Riso con emulsione di curcuma,
pomodori gialli, limone salato e cozze

Cannelloni di ricotta con
maionese di acciughe e crema di broccoletti

Bottoni ripieni di lingua con
estratto di scarola e fagioli di Controne

Secondi di pesce

Triglia con maionese di capperante al plancton,
finocchio di mare e murice

Crostacei... dentro e fuori

Rombo con salicornia
ed emulsione di ostriche e perilla

Secondi di carne

Piccione marinato all'anice,
collo ripieno e salsa di ibisco e pera

Assolo di agnello

Testicoli di manzo
con peperoncini verdi e melassa piccante

Le contaminazioni del pensiero (5 anni di Romeo)

Percorso di 6 portate create al momento
dal nostro Chef

Percorso di 8 portate create al momento
dal nostro Chef

Dessert

Uovo allevato a terra

Caprino e kalamansi

Frutta e verdura speziata
con gelato di basilico e menta

Mousse di limone
e limoncello con liquirizia,
capperi e gelato all'olio EVO e sale

Sorbetti e gelati

Selezione di formaggi