


MICHELIN
2025



Il buon cibo è il fondamento della vera felicità.
Good food is the foundation of genuine happiness.

Auguste Escoffier

Titolo 1

Benvenuti dello Chef

Selezione di Pane, Burro, Olio e Sali dal Mondo
Selection of Breads, Butter, Oils and Salts from the World

Scampi* scottati all'artemisia
Scampi seared with artemisia

Mezzi paccheri con burro di anguilla, cipollotto e ciliegia
Pasta with eel butter, rosemary, spring onions and cherry

Branzino con salsa beurre blanc e limone**
Bass with beurre blanc sauce and lemon

Predessert

Mango, cocco e yogurt**
Mango, coconut and yogurt

Piccola pasticceria**
Petit Four

euro 135,00 per persona

wine pairing euro 70,00 per persona

per garantire un'esperienza armoniosa, la degustazione viene servita all'intero tavolo
to ensure a harmonious experience, the tasting menu is served to the entire table

Titolo 2

Benvenuti dello Chef

Selezione di Pane, Burro, Olio e Sali dal Mondo
Selection of Breads, Butter, Oils and Salts from the World

Fungo cardoncello, crema di mandorle fermentate e salsa al prezzemolo
Cardoncello mushroom, fermented almond cream and parsley sauce

Risotto con crema di peperoni grigliati, guanciale e the nero affumicato**
Risotto with grilled peppers, guanciale and smocked black tea

Anatra alla Royale con composta di albicocche del Vesuvio**
Duck a la Royale with Vesuvian apricot compote

Predessert

Ricordo della Caprese
A tribute to Caprese cake

Piccola pasticceria**
Petit Four

euro 135,00 per persona

wine pairing euro 70,00 per persona

per garantire un'esperienza armoniosa, la degustazione viene servita all'intero tavolo
to ensure a harmonious experience, the tasting menu is served to the entire table

Enfasi

Benvenuti dello Chef

Selezione di Pane, Burro, Olio e Sali dal Mondo
Selection of Breads, Butter, Oils and Salts from the World

Foglie di foie gras, chutney di mela annurca e crema di limone piccante**
Foie gras leaves, annurca apple chutney and spicy lemon cream

Cromatismo di gamberi* rossi all'arrabbiata con mollica al kimchee**
'All'arrabbiata' red prawns with kimchee crumbs

Spaghetti freddi con salsa iodata alle vongole e caviale
Cold spaghetti with iodized sauce with clams and caviar

Tortelli alla Nerano**
Nerano style tortelli

Sandwich di sogliola alla mugnaia**
Sole Meunière sandwich

Predessert

Panna e fragole**
Cream and strawberries

Piccola pasticceria**
Petit Four

euro 160,00 per persona

wine pairing euro 85,00 per persona

per garantire un'esperienza armoniosa, la degustazione viene servita all'intero tavolo
to ensure a harmonious experience, the tasting menu is served to the entire table

Riferimento

Benvenuti dello Chef

Selezione di Pane, Burro, Olio e Sali dal Mondo

Selection of Breads, Butter, Oils and Salts from the World

Foglie di foie gras, chutney di mela annurca e crema di limone piccante**

Foie Gras leaves, annurca apple chuntney and spicy lemon cream

Cocktail Lost in Traslation

Cromatismo di gamberi* rossi all'arrabbiata con mollica al kimchee**

'All'arrabbiata' red prawns with kimchee crumbs

Cocktail Estly Maya

Cipolla, tartufo e parmigiano

Onion, truffle and parmesan cheese

Cocktail Il Cardinale

Spaghetti freddi con salsa iodata alle vongole e caviale

Cold spaghetti with iodized sauce with clams and caviar

Cocktail Oyster Leaf Martini

Anatra alla Royale con composta di albicocche del Vesuvio**

Duck a la Royale with Vesuvian apricot compote

Cocktail Ximz Frappe'

Predessert

Panna e fragole**

Cream and strawberries

Cocktail Fresh Fruit Martinis Red Fruits

Piccola pasticceria**

Petit Four

euro 175,00 per persona

cocktail pairing 80,00 per persona

per garantire un'esperienza armoniosa, la degustazione viene servita all'intero tavolo

to ensure a harmonious experience, the tasting menu is served to the entire table

Indice

Un'esperienza di degustazione personalizzata scegliendo
quattro portate a scelta dai nostri menu degustazione
un percorso gastronomico salato in tre atti e chiuso da un dessert

*Curate your personalized tasting experience by choosing
four courses of your preference from our tasting menus
a savoury trilogy culminating in a dessert*

euro 145,00 per persona

wine pairing euro 70,00 per persona

per garantire un'esperienza armoniosa, la degustazione viene servita all'intero tavolo
to ensure a harmonious experience, the tasting menu is served to the entire table

Gli ospiti con particolari esigenze di dieta, allergie o che desiderano avere informazioni in merito ai prodotti utilizzati, possono chiedere allo staff di sala.

Guests with particular dietary requirements, allergies or that might need information on used products, can just apply to the restaurant staff.

* ** Alcuni prodotti potrebbero essere stati sottoposti a processo di abbattimento e conservazione a temperatura controllata per garantirne freschezza e sicurezza.

Some products may have undergone a chilling process and been stored at a controlled temperature to ensure their freshness and safety.

Per la tua sicurezza, consulta gli allergeni e gli ingredienti nella sezione INFORMAZIONI del nostro QR CODE. Comunicaci le tue esigenze alimentari per una migliore esperienza gastronomica.

For your safety, please check the allergens and ingredients in the INFORMATION section of our QR CODE. Let us know your dietary requirements for a better dining experience.

