



MICHELIN
2024



‘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 Pani, Burro, Olii e Sali dal Mondo
Selection of Breads, Butter, Oils and Salts from the World

Scampi scottati all'artemisia
Scampi seared with artemisia

Risone napoletano con limone, timo e parmigiano
Risone pasta with lemon, thyme and parmesan cheese

Branzino con salsa beurre blanc, uova di salmone e aneto
Bass with beurre blanc sauce, salmon caviar and dill

Predessert

Mango, cocco e yogurt
Mango, coconut and yogurt

Piccola pasticceria
Petit Four

euro 135,00 per persona
degustazione vini 70,00 per persona

La degustazione verrà servita per l'intero tavolo

Titolo 2

Benvenuti dello Chef

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

Cipolle, tartufo e parmigiano
Onions, truffle and parmesan cheese

Risotto al barbecue di papaccelle e guanciaie
Risotto with grilled peppers and pork cheek

Anatra alla Royale con composta di albicocche del Vesuvio
Duck a la Royale style with Vesuvius apricot compote

Predessert

Ricordo della Caprese
Our Caprese cake

Piccola pasticceria
Petit Four

euro 135,00 per persona
degustazione vini 70,00 per persona

La degustazione verrà servita per l'intero tavolo

Enfasi

Benvenuti dello Chef

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

Foie Gras, mela annurca e limone
Foie Gras, annurca apple and lemon

Cromatismo di gamberi rossi all'arrabbiata con mollica al kimchee
'All'arrabbiata' style red prawns with kimchee sauce

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 con sedano rapa
'Alla mugnaia' style sole sandwich with sweet and sour celeriac

Predessert

Panna e fragole
Cream and strawberries

Piccola pasticceria
Petit Four

euro 160,00 per persona
degustazione vini 85,00 per persona

La degustazione verrà servita per l'intero tavolo