



‘Il buon cibo è il fondamento della vera felicità.’  
“*Good food is the foundation of genuine happiness.*”

Auguste Escoffier

# *Mare*

Benvenuti dello Chef

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

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

Risotto mantecato alle erbe fini con brasato di cannolicchi  
*Risotto with fine herbs and razor clams*

Sandwich di sogliola alla mugnaia con zucchine alla scapece  
*'Alla mugnaia' style sole sandwich with 'zucchine alla scapece'*

Predessert

Panna e fragole  
*Cream and strawberries*

Piccola pasticceria  
*Petit Four*

*euro 120,00 per persona*  
*degustazione vini 60,00 per persona*

La degustazione verrà servita per l'intero tavolo

# *Terra*

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*

Pasta e piselli con pancetta  
*Pasta with peas and bacon*

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

Predessert

Ricordo della Caprese  
*Caprese cake*

Piccola pasticceria  
*Petit Four*

*euro 120,00 per persona*  
*degustazione vini 60,00 per persona*

La degustazione verrà servita per l'intero tavolo

# *Espressioni*

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*

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

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

Tortelli alla Nerano  
*Nerano style tortelli*

Pescatrice in crosta di pane Romesco e porro scottato  
*Monkfish in Romesco bread crust and seared leek*

Predessert

Panna e fragole  
*Cream and strawberries*

Piccola pasticceria  
*Petit Four*

*euro 140,00 per persona*  
*degustazione vini 70,00 per persona*

La degustazione verrà servita per l'intero tavolo