

NEL DARVI IL BENVENUTO VI CONSIGLIAMO

APERITIVO

Aperitivo caldo e un calice di bollicine francesi
€ 15

CAVIALE

Caviale Oscietra servito con pan brioche e burro francese

30 grammi
€ 80

50 grammi
€ 120

UN VIAGGIO NEI NOSTRI PIATTI STORICI
DA SCEGLIERE TRA LE PORTATE PROPOSTE

ANTIPASTI

“Opera”: terrina di fegato d’anatra (2000)
€ 28

“Profumo”: tartare di gamberi rossi e gin tonic (2007)
€ 30

Sfogliatella farcita di mantecato di baccalà
su peperoni in agrodolce (2001)
€ 27

Anatra alla Pechinese (2012)
€ 27

PRIMI PIATTI

Spaghettone, colatura d’alici
e liquido di scarola leggermente affumicata (2005)
€ 27

“Ricordi d’infanzia”: paccheri con ragù napoletano (2016)
€ 26

Risolio, allo zafferano con riduzione di salsa Genovese (2006)
Minimo 2 persone
€ 25

Pasta “Only for you” (2015)
Minimo 2 persone
€ 35

SECONDI PIATTI

Selezione di crudo di mare (2013)
€ 58

Zuppetta di pesce secondo mercato (2002)
€ 45

Agnello & ... (2014)
€ 40

Maialino tenero e croccante,
scaloppa di foie gras e limoni sorrentini (2006)
€ 40

CUCINA ISTINTIVA

NASCE DALLA NOSTRA ESPERIENZA ISPIRANDOSI
AI PRODOTTI DEL MERCATO

MENÙ A SORPRESA

Menù a mano libera dello chef Ilario Vinciguerra,
per intraprendere un viaggio tra i valori della cucina mediterranea:
tradizione, esperienza ed innovazione

Vi chiediamo di segnalarci le Vostre intolleranze ed allergie,
nonchè le pietanze non gradite

“CONOSCIAMOCI”

6 PORTATE

€ 80

“LASCIA FARE”

8 PORTATE

€ 100

“INSIEME IN VIAGGIO”

10 PORTATE

€ 120

IN ABBINAMENTO DEGUSTAZIONE VINI DA € 50

- I menù vengono serviti per la totalità del tavolo -

VEGETARIANO A.R.*

UN VIAGGIO VEGETALE ATTRAVERSO LA TECNICA,
LA PASSIONE E I SAPORI

6 PORTATE

€ 80

* Siamo sempre più attenti all'alimentazione dei nostri clienti

LIGHT LUNCH

La nostra proposta quotidiana per un pranzo più leggero,
senza rinunciare al gusto e alla qualità
della cucina mediterranea dello chef Ilario Vinciguerra

€ 25

Esclusi i giorni festivi

FORMAGGI

Selezione di formaggi con pan brioche
A partire da € 20

DESSERT

Tutti i dessert verranno preceduti dall'Oro di Napoli

Cheese cake

Cubo di cheese cake glassato al cioccolato e salsa ai frutti rossi
€ 18

Forme di frutta

Composizione di frutta fresca e sorbetto
€ 18

The Crash

Esplosione di pasticceria napoletana
(per la totalità del tavolo)
€ 25 per pax

Fragociok

Composta di fragole e timo, pan di spagna e gelato al cioccolato
€ 18

Selezione di gelati e sorbetti

realizzati con materie prime fresche e senza alcool
€ 18

Caffè espresso miscela Kenon macinato al momento
accompagnato da piccola pasticceria

€ 6

ACQUA

1 lt San Pellegrino (Residuo Fisso a 180° - 948 mg/l)
€ 5

1 lt Panna (Residuo Fisso a 180° - 141 mg/l)
€ 5

1 lt S.Bernando frizzante (Residuo Fisso a 180° - 35 mg/l)
€ 5

1 lt S.Bernando naturale (Residuo Fisso a 180° - 35 mg/l)
€ 5

1 lt Plose frizzante (Residuo Fisso a 180° - 22 mg/l)
€ 5

1 lt Plose naturale (Residuo Fisso a 180° - 22 mg/l)
€ 5

0,75 lt Lurisia frizzante (Residuo Fisso a 180° - 34 mg/l)
€ 5

0,75 lt Lurisia naturale (Residuo fisso a 180° - 34 mg/l)
€ 5

0,75 lt Surgiva frizzante (Residuo Fisso a 180° - 41 mg/l)
€ 5

0,75 lt Surgiva naturale (Residuo Fisso a 180° - 41 mg/l)
€ 5

0,75 lt Perrier (Residuo Fisso a 180° - 480 mg/l)
€ 8