



ILARIO VINCIGUERRA

— 20° —
Anniversary
2000 / 2020

Si comunica alla rispettabile clientela che alcuni prodotti sono trattati con l'abbattimento rapido della temperatura (ai sensi del Reg. CE n. 852/04).

Acquistando giornalmente le materie prime non sempre possiamo assicurare la totale disponibilità dei piatti.

Pane, pasta e pasticceria sono prodotti della nostra cucina. Si ricorda, inoltre, che è vietato fumare e si prega gentilmente di non utilizzare il cellulare in sala.

NEL DARVI IL BENVENUTO VI CONSIGLIAMO

Aperitivo caldo mediterraneo
e un calice di bollicine francesi
€ 18

L'onda del cambiamento. *SEA* è l'acronimo di *SALUTE, ETICA ed AMBIENTE*.

Un menù soggetto a variazioni in funzione di ciò che ci regala la natura ogni giorno. Una cucina naturale, senza sprechi, fatta di equilibrio e rispetto delle materie prime dei piccoli produttori locali, in cui ogni piatto vuole trasmettere una storia facendola rivivere attraverso i sensi. Gli ortaggi e le verdure sono i veri protagonisti di ogni piatto del nuovo menù. Un equilibrio tra stagionalità, freschezza e bilanciamento del gusto.

Un omaggio ai grandi artisti italiani che hanno scritto la storia del cinema.

4 PORTATE	6 PORTATE	8 PORTATE
<i>"Ugo Tognazzi"</i>	<i>"Massimo Troisi"</i>	<i>"Monica Vitti"</i>
-	-	-
€ 75	€ 95	€ 115

I menù sono per la totalità del tavolo.

IN ABBINAMENTO DEGUSTAZIONE VINI

4 CALICI	6 CALICI	8 CALICI
a partire da	a partire da	a partire da
-	-	-
€ 50	€ 70	€ 90

Vi chiediamo di segnalarci le Vostre allergie, nonchè gli alimenti non graditi.

UN VIAGGIO TRA I NOSTRI PIATTI STORICI

"À LA CARTE"

IN ALTERNATIVA

Crea il tuo menù degustazione

"antipasto, primo, secondo e in più, la nostra pasticceria"

€ 90

ANTIPASTI

"Profumo" (2007)

tartare di gamberi rossi e gin tonic

€ 33

La Parmigiana nella Melanzana (2007)

€ 25

PRIMI PIATTI

Risolio salsiccia e provola con polvere di cime di rapa (2013)

€ 30

Pasta "Only For You" (2015)

Per la totalità del tavolo. Piatto ultimato in sala dallo Chef.

€ 35

SECONDI PIATTI

Selezione crudo di mare (2016)
€ 55

"Il Piccione Immenso" (2021)
€ 45

DESSERT TABLE

Un viaggio tra dolci emozioni partendo dal nostro storico
"Oro di Napoli", passando dal "The Crash",
sino al "Momento Magico"

-
€ 40

Formato "Smart"

-
€ 25

Caffè espresso miscela Kenon macinato al momento
accompagnato dal nostro babà.

€ 6

I NOSTRI CARRELLI

CARRELLO DEL CIOCCOLATO

Una degustazione dei vari cru di cacao ed una ricerca nel dettaglio anche tra i piccoli produttori.

CARRELLO DEI FORMAGGI

Una ricerca nelle varie stagionature, consistenze ed espressioni tipiche del territorio.

CARRELLO DELLE VERDURE

(disponibilità limitate)

I nostri ortaggi e verdure lavorati come fossero salumi, stagionati, marinati e...

a partire da

-
€ 20

ACQUA / LISTINO

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

€ 6

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

€ 6

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

€ 8

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

€ 8

0,75 lt Dolomia naturale (Residuo Fisso a 180° - 118 mg/l)

€ 8

0,75 lt Dolomia frizzante (Residuo Fisso a 180° - 118 mg/l)

€ 8

0,75 lt Balda naturale (Residuo Fisso a 180° - 162 mg/l)

€ 8

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

€ 10