



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 ad alcuni tra i più prestigiosi brand italiani della Motor Valley.

4 PORTATE

"Ducati"

-

€ 75

6 PORTATE

"Lamborghini"

-

€ 95

8 PORTATE

"Ferrari"

-

€ 115

I menù sono per la totalità del tavolo.

IN ABBINAMENTO DEGUSTAZIONE VINI

4 CALICI

a partire da

-

€ 50

6 CALICI

a partire da

-

€ 70

8 CALICI

a partire da

-

€ 90

Vi chiediamo di segnalarci le Vostre allergie, nonché 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

Miseria e Nobiltà (2021)
pesce affumicato, spuma di cipolle e caviale
€ 30

PRIMI PIATTI

Vesuvius cozze e fagioli (2014)
€ 30

Pasta "Only For You" (2015)
Per la totalità del tavolo. Piatto ultimato in sala dallo Chef.
€ 35

Tortello: Parma, Bologna e Napoli (2022)
gelato di Parmigiano e turtlén alla bolognese su estratto di ragù napoletano
€ 30

SECONDI PIATTI

"Fontana" (2017)
baccalà in olio cottura con acqua di provola
€ 45

Selezione crudo di mare (2016)
€ 55

"Il Piccione Immenso" (2021)
€ 45

Maialino all'orientale (2021)
cotto ai profumi d'oriente
con estratto di soia, sakè ed una composta di frutta
€ 40

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.

-
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