



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



Una cucina **SOSTENIBILE**, in grado di regalare **EMOZIONI**.

Un nuovo menù soggetto a variazioni in funzione dei prodotti freschi reperibili secondo la stagionalità. 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. Un equilibrio tra stagionalità, freschezza e bilanciamento del gusto. Una cucina green in grado di impreziosire il palato attraverso una nuova cultura culinaria sostenibile. Grande protagonista è il gusto, che caratterizza ogni nuova proposta del menù.

Un omaggio alla mia terra d'origine, ai sapori e alle tradizioni di un tempo.

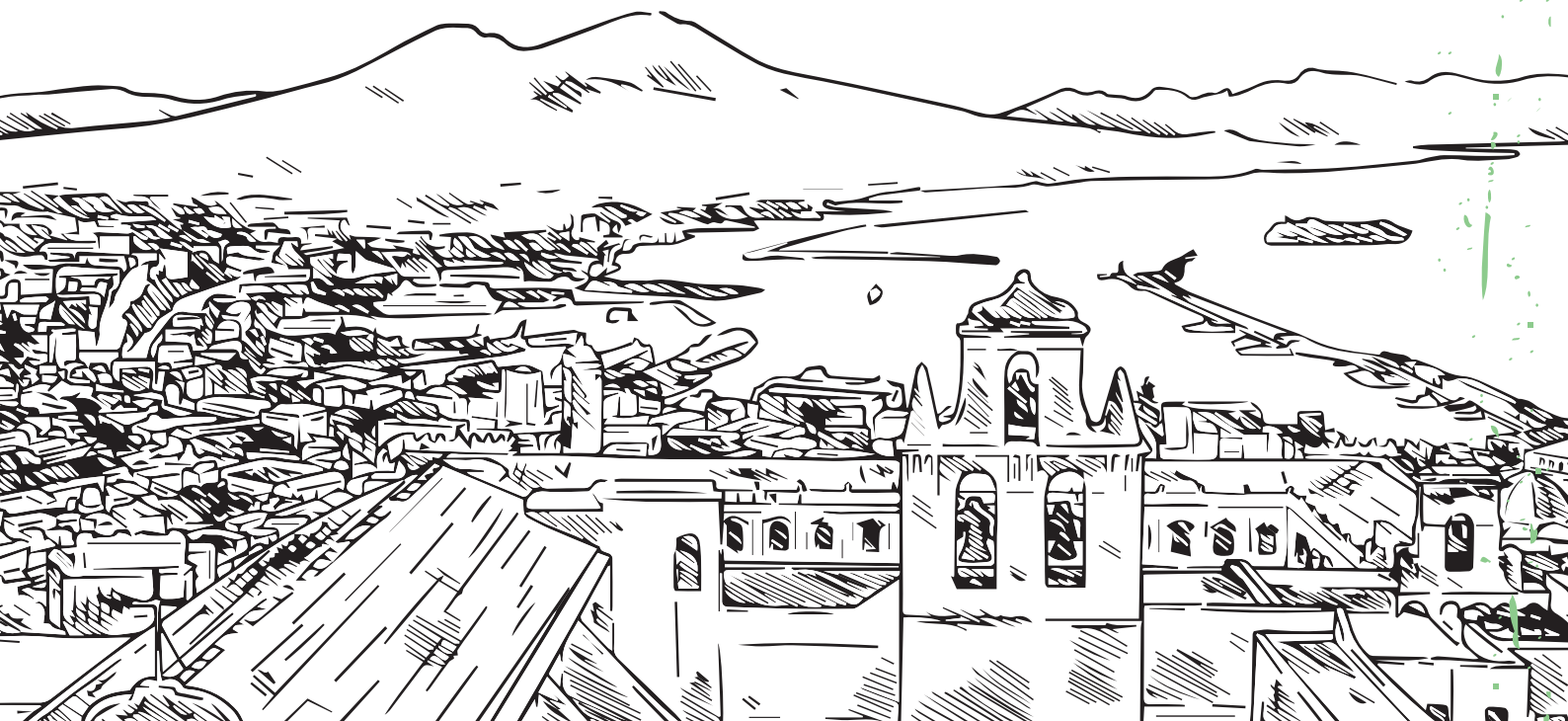
3 PORTATE

"Nostalgia di Napoli"

-

€ 65

Il menù è per la totalità del tavolo.



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

Una cucina istintiva e creativa, alla ricerca di abbinamenti nuovi e talvolta insoliti. Un racconto attraverso la materia prima in grado di evolversi giornalmente, lasciando spazio a ciò che offre il mercato. Questo a tutela del nostro pianeta, dalla terra al mare, che soffre da troppi anni i consumi intensivi di prodotti senza riuscire a rispettare il naturale ciclo di vita. La nostra cucina diventa un viaggio continuo che rispetta il territorio, esaltato dalla freschezza e la generosità che la natura è in grado di offrirci per creare emozioni e trasportarle nei piatti.

Un omaggio a tre grandi Maestri della pittura italiana.

4 PORTATE	6 PORTATE	8 PORTATE
<i>"Caravaggio"</i>	<i>"Michelangelo"</i>	<i>"Raffaello"</i>
-	-	-
€ 85	€ 98	€ 118

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
-	-	-
€ 55	€ 75	€ 95

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

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

€ 6

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

€ 6

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

€ 8

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

€ 8

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

€ 8

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

€ 8

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

€ 8

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

€ 10