



ILARIO VINCIGUERRA

— 25° —
Anniversary
2000 - 2025



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€

Un omaggio al grande cinema italiano.

3 PORTATE

"Napoli Velata"

(disponibilità limitata)

—
65€

4 PORTATE

"La Dolce Vita"

—
85€

I menù sono per la totalità del tavolo.

IN ABBINAMENTO DEGUSTAZIONE VINI

3 CALICI

—
a partire da
45€

4 CALICI

—
a partire da
55€

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

Un omaggio al grande cinema italiano.

6 PORTATE

"Mediterraneo"

—
98€

8 PORTATE

"Il Postino"

—
118€

I menù sono per la totalità del tavolo.

IN ABBINAMENTO DEGUSTAZIONE VINI

6 CALICI

—
a partire da
75€

8 CALICI

—
a partire da
95€

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



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.

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.



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

—
6€

Caffè espresso miscela Kenon macinato al momento

—
6€

Calice di vino

—
a partire da
15€