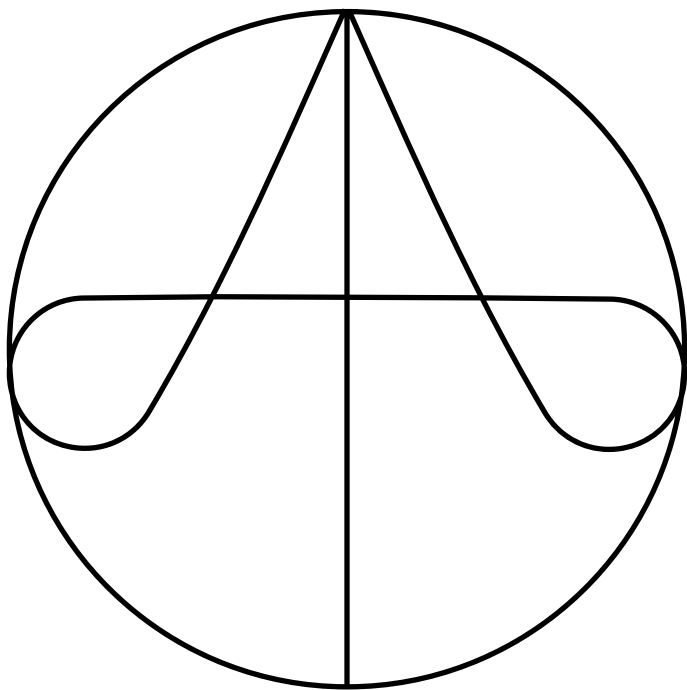
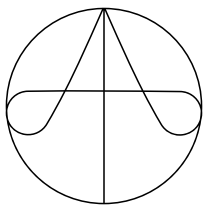


GIOIA



EMOZIONI DI GUSTO



GIOIA

Il buon umore è servito

Menu di terra, tre portate

*Polpettina di salsiccia di Castelpoto con friarielli croccanti,
patate e spuma di broccolo*

Genovese con cipolla ramata di Montoro, vitellone e ziti spezzati

Dolce

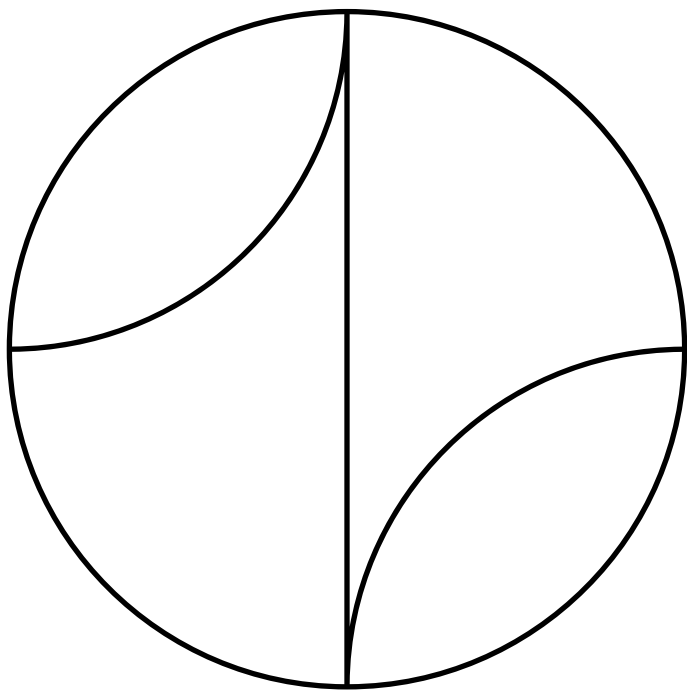
30,00 €

Vino e bevande non sono inclusi nel prezzo

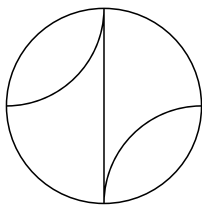
EMOZIONANDO

Chef Nando Melileo

SERENITÀ



EMOZIONI DI GUSTO



SERENITÀ

Rilassante e appagante, come il mare

Menu di mare, tre portate

Le alici "panza e panza"

Alici in tempura con pane panko, provola e la loro colatura

Pasta e patate "caduta a mare"

Mista con cremoso di patate di Tardiano e ragù di mare

Dolce

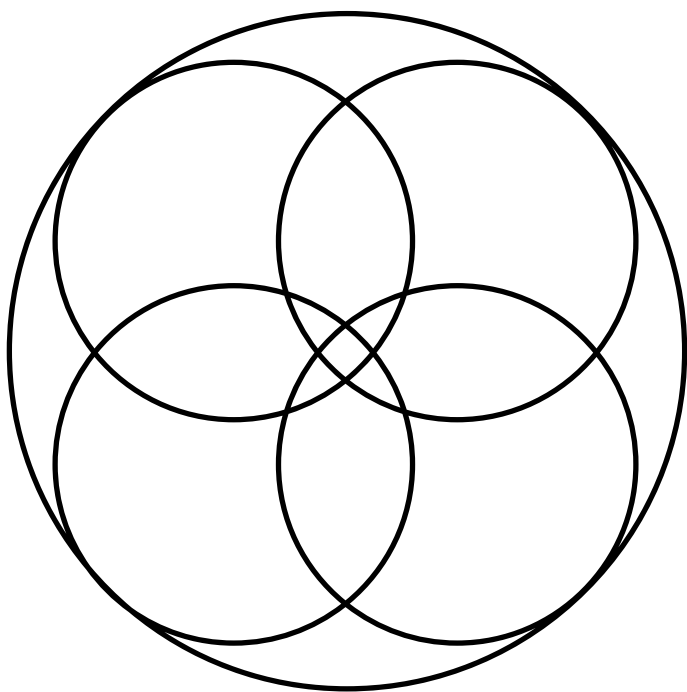
30,00 €

Vino e bevande non sono inclusi nel prezzo

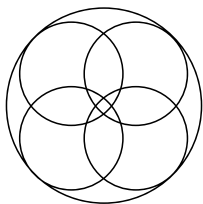
EMOZIONANDO

Chef Nando Melileo

SORPRESA



EMOZIONI DI GUSTO



SORPRESA

Aspettatevi l'inaspettato

Menu di mare, quattro portate

*Il quinto quarto tra mare e terra
Soffritto, crudo di gambero, bisque di crostacei,
salsa al peperone e peperoncino*

Linguina al fegato di polpo con il suo nero e pomodoro

Trippa centopelli con baccalà, pomodorino e patate cremose

*Dolce
Milza, crumble al prezzemolo, cioccolato fondente e gelato al lampone*

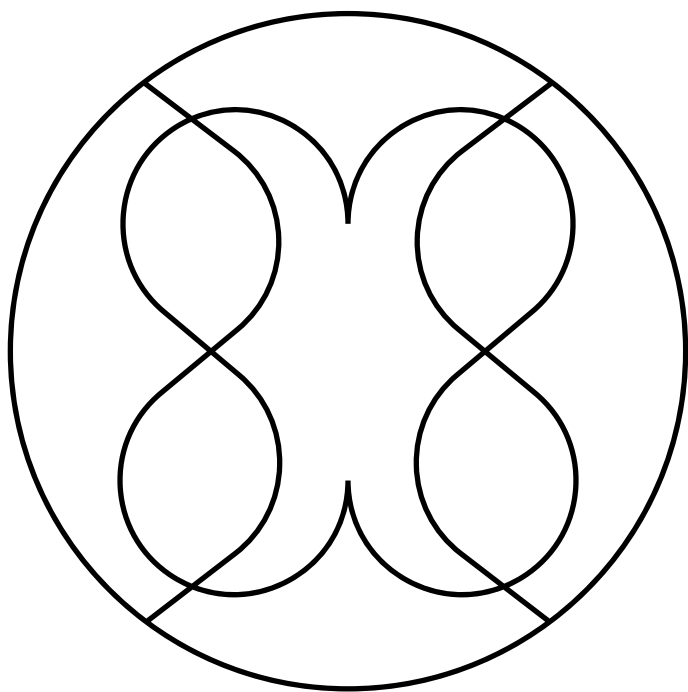
40,00 €

Vino e bevande non sono inclusi nel prezzo

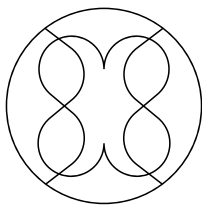
EMOZIONANDO

Chef Nando Melileo

AMORE



EMOZIONI DI GUSTO



AMORE

Passione, tradizione e ricerca

Menu di terra, cinque portate

*Pane soffiato con lardo caramellato
e colata di caciocavallo podolico*

*La fellata Napoletana
Piccola rosa di salumi con ricottina al miele
e crostino di pane con giardiniera in olio*

*Classico sartù di riso al ragù "pippiato"
con polpettine e colata di bufala campana*

*La sfrionzola
Maialino con papaccelle e patate*

Dolce

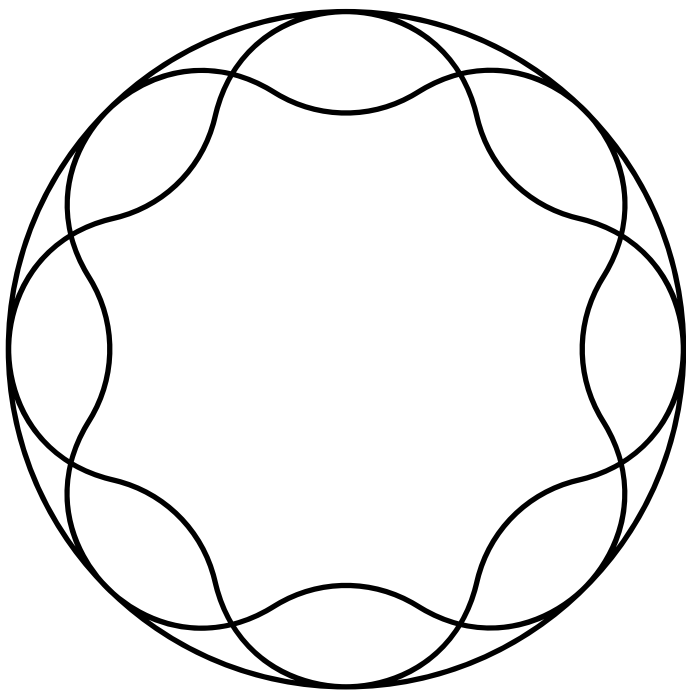
45,00 €

Vino e bevande non sono inclusi nel prezzo

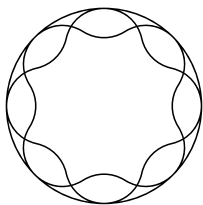
EMOZIONANDO

Chef Nando Melileo

STUPORE



EMOZIONI DI GUSTO



STUPORE

Inebriare e sorprendere tutti i sensi

Menu di mare, cinque portate

*Sfogliatella aperta al fior di ricotta
con gambero crudo o al vapore, caviale e germogli*

*Cappuccino di mare
Nero di seppia con cremoso di patate e crudo di seppia al caviale*

*Riso Carnaroli allo sfusato amalfitano, fragoline di bosco
e crudo di gambero rosso mantecato al formaggio bufalino*

*Tortino di alici, provola e mozzarella con crumble di pane nero,
colata di San Marzano e germogli*

Dolce

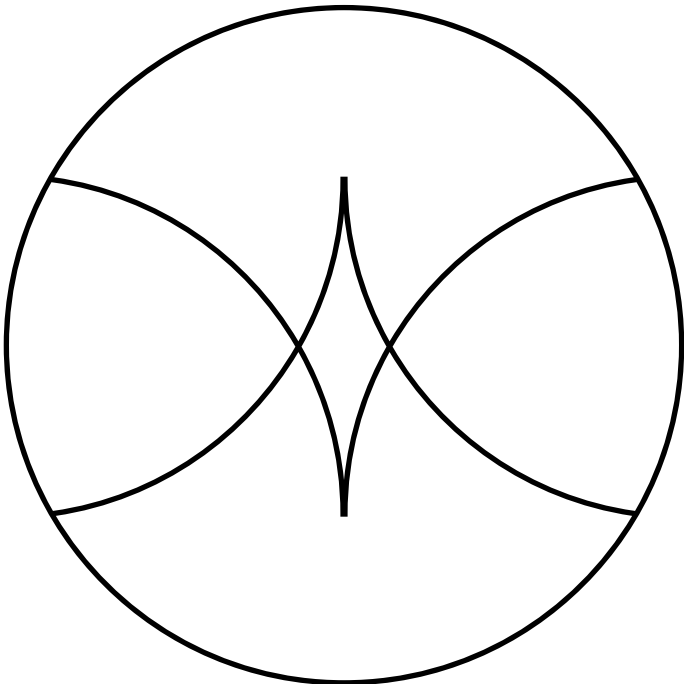
55,00 €

Vino e bevande non sono inclusi nel prezzo

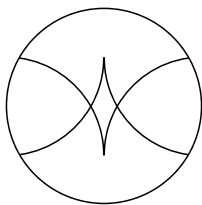
EMOZIONANDO

Chef Nando Melileo

AMMIRAZIONE



EMOZIONI DI GUSTO



AMMIRAZIONE

Per rimanere a bocca aperta

Menu di mare e di terra, sette portate

*Degustazione a mano libera:
in questo menu potrete ammirare piatti, sia crudi che cotti,
sempre nuovi, frutto dell'estro e della fantasia dello Chef.*

*Per vivere al meglio le emozioni di questo menu, si prega di
comunicare al personale di sala eventuali allergie o intolleranze.*

70,00 €

Vino e bevande non sono inclusi nel prezzo

EMOZIONANDO

Chef Nando Melileo