

L'INTRUSIONS DE L'AUTEUR €

Crevettes rouges 44

Crevettes rouges crues, panzanella aigre, caviar et olives Nocellara soup

Seiche & Seiche 41

Voile de seiche, artichaut, ail noir et citron

Morue 43

Morue, Pil Pil, chou-fleur, papaccella napolitaine et truffe blanche

Caille 40

Poitrine et cuisse rôties, rocher de foie gras, feuilles de navet et gel de poire

Ris de Veau 40

Ris de Veau glacé, carottes, pomme grenade, truffe noire Calugi

PASTA MON AMOUR €

Inspirations d'Automne 49

pâtes farcies de queue de bœuf, Mugnaia, chimichurri, sauce rôtie et champignons

Risotto 49

Réserve de Riz San Massimo, crème de pommes de terre fumées, échapper et citron vert

Bottoni 49

Pâtes noires cuites farcies de provola, bettes et ragoût "In Zimino"

Linguine 49

Linguine au beurre d'algues, bergamote, oursins et bottarga de thon

Cappelletti... souvenir du dimanche 45

Cappelletti farcis à la Ricotta de Buffle, intensité du ragoût napolitaine

DEUXIÈME DÉSIR	€
<i>Rouget</i>	54
Rouget en croûte de pain au safran 2015	
<i>Naples - Paris 1.619 Km</i>	54
Prise du jour, beurre de noisette, épinards et une réduction d'Acqua Pazza	
<i>Cochon de lait</i>	54
Cochon de lait, sauce tosazu, chou et sauce a l'estragon bernois	
<i>Agneau</i>	56
Carré d'agneau rôti, fromage de chèvre de Mugello, livèche et oignon caramélisé	
Pigeon	59
Pigeon (poitrine et cuisse) au charbon de bois, chou noir, pomme Annurca, panais	

Executive Chef ***Rocco De Santis***

Allergie e intolleranze alimentari: alcuni piatti contengono uno o più dei 14 allergeni indicati dall'Unione Europea. Per informazioni sui nostri ingredienti, si prega di chiedere al nostro personale prima di ordinare.