



Espressione

Scampo

Scampo glassato al lampone

Salento

Fave di Galatone, cicoria, gambero di Gallipoli

Cozza

Crema di pane e cereali, cozza ripiena, olio al pomodoro

Trabucco

Crema cotta di zafferano aquilano e cozze

Pomodoro e basilico

Carnaroli mantecato al basilico, pappia al pomodoro, gelato al pomodoro e basilico

Ricci in testa

Spaghetto Verrigni trafilato all'oro, ricci di mare, testina di vitello, grue di cioccolato

Granchio al banco

Guancia di vitello brasata, granciporro, salsa montata al caffè

Coniglio

Sella di coniglio alla toscana, pera allo zenzero

Agrumi

Sorbetto al bergamotto, crumble alle mandorle, gel di yuzu

Kiss

Bavarese alle ciliegie, Aurum, cioccolato Ivoire

130 euro

Degustazione vini per completare il viaggio:

50 euro tradizionale, **70 euro** superior

Intrecci

Italian Toast

Toast di scampi e pizzocchero, brisaola, Bitto

Verde

Spaghetto di zucchine, crema alla Scapece

Poseidone

Rombo, gambero e tartufo nero, zuppa di vongole, purea di carota bianca e arance

Sigaro

Pollo Campese, morchelle, Parmigiano Reggiano "Vacche Rosse" con crema di patate e crumble salato

Agrumi

Sorbetto al bergamotto, crumble alle mandorle, gel di yuzu

Sem a Milan

Cre moso allo zafferano, gelato al midollo, acidità di mandarino

100 euro

Passione

Colore

Minestrone, estratto di minestrone all'erba Luigia, basilico

Parmigiana

Tortello di melanzane, gazpacho di pomodoro, fragola Candonga

Semi

Tortino di quinoa, ricotta di bufala, guazzetto di cereali e albicocche

Profondo blu

Bavarese al cocco, sorbetto al limone di Sorrento, Blue curaçao

85 euro

La nostra cucina viene dal desiderio di rievocare nella memoria degli ospiti l'emozione di sapori e profumi della tradizione mediterranea, attraverso un'interpretazione originale e contemporanea.

Per la loro complessità i percorsi di degustazione sono da intendersi per tutti i commensali dello stesso tavolo



Alla carta

Per iniziare

Sigaro

Pollo Campese, morchelle, Parmigiano Reggiano "Vacche Rosse" con crema di patate e crumble salato

26 euro

Granchio al banco

Guancia di vitello brasata, granchio granciporro, salsa montata al caffè

26 euro

Cozza

Crema di pane e cereali, cozza ripiena, olio al pomodoro

25 euro

Carboidrati

Ricci in testa

Spaghetto Verrigni trafilato all'oro, ricci di mare, testina di vitello, grue di cioccolato

30 euro

Soqqadro

Pasta Verrigni trafilata all'oro, quattro percezioni di pomodoro

28 euro

Parmigiana

Tortello di melanzane, gazpacho di pomodoro, fragola Candonga

28 euro

Main courses

Costata

Filetto di manzo cotto affogato, sentori di yogurt, purea di cipolla di Breme

38 euro

Poseidone

Rombo, gambero e tartufo nero, zuppa di vongole, purea di carota bianca e arance

40 euro

Mediterraneo

Polpo cbt, terrina di pomodori verdi, gelato al coccomero

38 euro

Dessert

Sem a Milan

Cre moso allo zafferano, gelato al midollo, acidità di mandarino

16 euro

Profondo blu

Bavarese al cocco, sorbetto al limone di Sorrento, Blue curaçao

16 euro

Kiss

Bavarese alle ciliegie, Aurum, cioccolato Ivoire

16 euro

Il nostro carrello dei formaggi e composte artigianali
3 tocchi **15 euro** / 5 tocchi **20 euro** / 7 tocchi **25 euro**

La nostra produzione di pane e grissini è giornaliera e finalizzata alla valorizzazione di grani antichi dimenticati, sapientemente miscelati per preservarne le peculiarità.

Acqua **4,00 euro** | Bibite da **6,00 euro** | Caffè **5,00 euro** | Coperto **5,00 euro**
Vino al calice da **8,00 euro** | Birre da **7,00 euro** | Cocktail da **12,00 euro**