

  
M E N U D E G U S T A Z I O N E

*Radici e visioni*

*Sensazione marine e profumo di Amalfi Coast*

euro 140

ITINERARIO DI 4 PORTATE



Preludio "Piccoli morsi di benvenuto"

Tataki di tonno Pinna Gialla scottato al binchōtan, patate dolci, rafano e sfere di yuzu<sup>4,7</sup>

Tortello all'uovo con scampi, lime, scarola saltata e mandorla salata  
con bisque al sentore di Gin Roku aromatico e botanico<sup>1,2,3,7,8</sup>

Ricciola del Mar Mediterraneo delicatamente cotta a 65° in olio aromatico, accompagnato  
da sedano rapa texturizzato e lardo di maialino casertano<sup>4,7</sup>

Crema di limone amalfitano e vaniglia di Tahiti con meringa sottilissima<sup>3,7</sup>

Sussurro di dolcezza

Abbinamento vini "La divina" con 4 calici euro 100,00

Il menu viene accompagnato dalla selezione OLIO PUJIE prodotto per l'Executive Chef ENRICO RUGGIERO

  
M E N U D E G U S T A Z I O N E

*Onde, Terra e Agrumi*

*Viaggio sensoriale tra onde, terra e profumi agrumati*

euro 170

ITINERARIO DI 7 PORTATE



Preludio "Piccoli morsi di benvenuto"

Gambero rosso siciliano scottato a fiamma viva, gel di limoni dalle nostre terrazze e fior di finocchio<sup>2</sup>

Cappuccino estivo di patate e topinambur, finocchietto selvatico e polvere di nocciola di Giffoni<sup>7,8</sup>

Risotto Acquerello con erborinato di bufala e spuma di Costa d'Amalfi Rosato DOC -Marisa Cuomo<sup>7,9</sup>

Tagliolino di semola e uovo, nero di seppia, lime e ricci di mare del Mar Ionio<sup>1,3,4,7,13</sup>

Astice blu dell'Atlantico cotto con burro semi-salato, verdure baby di stagione e delicate note di mare<sup>2,7</sup>

Latte dei Monti Lattari leggermente affumicato, aria di fieno, crumble croccante di mandorla e fiocchi di sale Maldon<sup>7,8</sup>

Sorbetto di Bergamotto, coulis di agrumi della costiera e scorza candita

Sussurro di dolcezza

Abbinamento vini "La dolce vita" con 6 calici euro 140,00

Il menu viene accompagnato dalla selezione OLIO PUJIE prodotto per l'Executive Chef ENRICO RUGGIERO



**Scopri la storia  
dell'Executive Chef Enrico Ruggiero  
e lasciati guidare in un viaggio  
tra i sapori autentici della Costiera Amalfitana  
e la sua creatività senza confini**





MENU DEGUSTAZIONE

*Essenza vegetale*

Percorso vegetale tra colori, profumi e sapori della natura

euro 90

ITINERARIO DI 5 PORTATE



Preludio "Piccoli morsi di benvenuto"

Tartare di rapa rossa affumicata,  
capperi disidratati, crema di mandorle, olio al limone<sup>8</sup>

Ceviche di finocchio e mela verde

Spaghettoni trafilati al bronzo di Gragnano,  
aglio nero di Voghera con peperone crudo e olio al prezzemolo<sup>17</sup>

Bistecca di cavolfiore,  
fondo vegetale, nocciola tostata e limone nero<sup>8</sup>

Cioccolato fondente 70% Valrhona,  
olio Pujie, sale marino e agrumi amari<sup>7</sup>

Abbinamento vini "Radici e vite" con 4 calici euro 80,00

Il menu viene accompagnato dalla selezione  
**OLIO PUJIE** prodotto per l'Executive Chef **ENRICO RUGGIERO**



Elenco delle sostanze o prodotti che provocano  
allergie o intolleranze che possono essere  
utilizzati in questo esercizio e presenti  
nell'allegato II del Reg. UE 1169/2011

