

ATTUALITÀ

*L'arte del saper fare
dei nostri coltivatori
e allevatori*

5 PORTATE

Carpaccio di rapa bianca, friggirelli,
spinaci, e peperoni ¹²

99,00

Scampi di Viareggio, crema al foie gras,
mirtilli e mela ^{2,3,4,7}

Riso Carnaroli biologico *Tenuta San Carlo* al Parmigiano
Reggiano Dop 24 mesi, cacciucco di chiocchie *Az. Agricola
Arcenni*, limone, sedano ed erbe del nostro giardino botanico ^{7,9}

Zucchini alla Scapece, pecorino fondente
e Acqua di pomodoro ^{1,7,8}

Lo Zuccotto di Serrae... ^{1,3,7,12}

CARTA BIANCA

9 PORTATE

La libera interpretazione dello Chef

159,00

IDENTITÀ

*L'anima e il percorso
di Antonello*

7 PORTATE

Carpaccio di rapa bianca, friggirelli,
spinaci, e peperoni ¹²

129,00

Sandwich di agnello con cetrioli e cipolla fondente ^{1,7,9}

Doppio raviolo ripieno di melanzana alla brace,
mozzarella di bufala campana Dop, verdure di stagione
croccanti e il loro fondo ^{1,3,7,9,12}

Tagliatelle all'uovo fatte in casa, ragù di manzo arrosto,
fave di cacao, alloro e agrumi ^{1,3,6,7,8,9}

Zucchini alla Scapece, pecorino fondente
e Acqua di pomodoro ^{1,7,8}

Carrè di cervo, scalogni glassati, ginepro,
bietole e more di gelso ^{7,9}

Bavarese alla mela, limone di Sorrento e gelato al Limoncello ^{1,3,7}