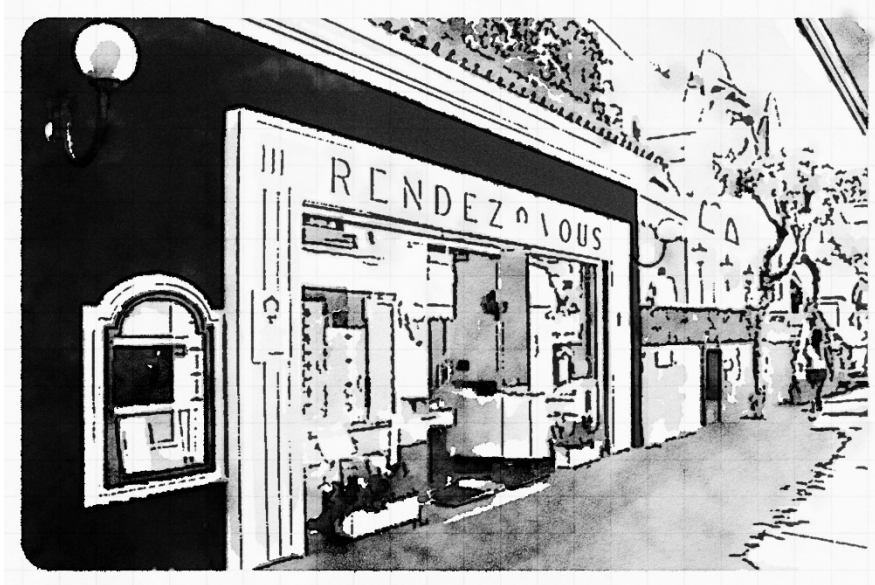


Primavera 2019



“Omnis ars naturae imitatio est”
(Lucius Annaeus Seneca)
All art is but imitation of Nature (Seneca)

Stefano Mazzone
Executive Chef

Menù Primavera
Spring Menu

Carciofi e patate al prezzemolo
Parsley artichokes and potatoes

Linguine aglio, olio e peperoncino
broccoli e acciughe
Linguine with garlic, olive oil and hot pepper
broccoli and anchovies

Astice blu mediterraneo in casseruola
tortino di biette e tartufo nero, salsa Qvisi
Mediterranean lobster in casserole
chard and black truffle pie, Qvisi sauce

Arrosto di agnello Laticauda
cacio e uova, primizie
Roasted Laticauda lamb
with cacio cheese and eggs, early spring vegetables

Dessert a scelta
Dessert of your choice

€ 90

Tre piatti / Selection of three course
Abbinamento di tre o cinque vini / with three or five wines

Green but Colorful

Parmigiana nella cipolla di Montoro
Montoro's onion parmigiana

Carciofi e patate al prezzemolo
Parsley artichokes and potatoes

Tortelli di magro
Revisiting of spinach and ricotta tortelli

Antipasti

Starters

Crudo di tonno rosso
ostriche, gamberoni, ricci di mare e caviale
Red tuna carpaccio,
seasoned with oyster, red prawns, sea urchins and caviar

Alici abbottonate di scarole
scarole abbottonate di alici
Deep fried anchovies filled with escarole
escarole filled with anchovies

Antipasto all'italiana, pizzelle fritte
Mixed Italian cold cuts, deep fried pizza dough

Riso e Pasta
Rice and Pasta

Risotto al limone, scampi al caviale
Lemon risotto, scampi filled with caviar

Pasta e piselli con le seppioline
Pasta with peas and baby cuttlefish

Linguine aglio, olio e peperoncino
broccoli e acciughe
Linguine with garlic, olive oil and hot pepper
broccoli and anchovies

O rraù" con i paccheri in piedi
Paccheri pasta with Neapolitan ragù

Pesci
Fish

Triglia in graticola
con la sua zuppa forte
fagioli di Controne, pecorino e crescione di fiume
Red Mullet roasted on gridiron
Neapolitan spicy tomato sauce, Controne's beans
pecorino cheese and watercress

Baccalà arrecanato al latte
capperi, acciughe e cipolla fondente
Boiled salted cod,
milk sauce, capers, oregano and onion fondant

Astice blu mediterraneo all'americana
tortino di biette e tartufo nero, salsa Qvisi
Mediterranean lobster in casserole
chard and black truffle pie, Qvisi sauce

Pezzogna alla napoletana
Braised blackspot seabream
in Neapolitan tomato sauce, olives and capers

Carni

Meat

Maialino nero alla brace
Minestra nera ripassata, salsa all'aceto antico
Roasted black Suckling Pig
rapini with aged vinegar sauce

Pollo alla Rossini, babà
(serve due persone)
Chicken Rossini, babà
(for two people)

**Tagliata di manzo Kagoshima*
laccato alla diavola, patate Anna
(110 g o 180 g)
*Devil sauce lacquered *Kagoshima Beef*
pommes Anna
(110 g or 180 g)

Arrosto di agnello Laticauda
cacio e uova, primizie
Roasted Laticauda lamb
with cacio cheese and eggs, early spring vegetables

**supplemento di € 40,-/80,- per l'offerta pacchetto e per le mezze pensioni*
Supplement € 40,-/80,- for the packages and half board

Dolci e Soufflés

Dessert and Soufflés

Babà al rum
Rum babà

Soufflé al cioccolato
gelato alla vaniglia (25 min. di preparazione)
Chocolate soufflé with Vanilla ice cream
(25 min preparation)

Soufflé alla ricotta e pere
gelato alle noci
Ricotta cheese and pear soufflé, walnuts ice cream

Soufflé al limone
gelato fiordilatte al limone
Lemon soufflé with lemon fiordilatte ice cream

Nocciole, caffè e cioccolato
Hazelnut, coffee and chocolate

Il pesce servito crudo è stato sottoposto ad abbattimento rapido (reg. CE 853/04)
Raw fish served was subjected to fast blast-chilling (reg. CE 853/04)
Abbiamo a disposizione di tutti i clienti allergici o intolleranti verso taluni alimenti
dei menù informativi, vi preghiamo di consultarli e di comunicare con il responsabile di sala
Guests with allergies to certain foods are advised to consult menus details available in this restaurant
and to communicate with the maître