



R I S T O R A N T E





“Complicare è facile, semplificare è difficile.

*Togliere invece che aggiungere vuol dire riconoscere l'essenza delle cose
e comunicarle nella loro essenzialità.”*

Salvatore Avallone

“Il mondo che cambia”

Aperitivo di benvenuto

Selezione di pani e lievitati

Uovo, nocciole, spuma di parmigiano e tartufo

Linguine ai funghi, burro di soia e scalogno fermentato

Carciofi, topinambur e mozzarella

Avant-dessert

Tiramisù

Piccola pasticceria

Costo per persona € 60,00

Abbinamento vini € 40,00

Il percorso di degustazione è servito obbligatoriamente per tutti i commensali e non è divisibile.

“Tutto cambia per non cambiare”

Aperitivo di benvenuto

Selezione di pani e lievitati

Calamaro, piselli e frutti di mare

Baccalà, aglio, olio e peperoncino

Risotto agli asparagi selvatici, gamberi, tartufo e limone

Spigola d'amo, il suo dashi e spinacino

Avant-dessert

Cioccolato bianco, frutti rossi, yuzu e abete

Piccola pasticceria

Costo per persona € 70,00

Abbinamento vini € 50,00

Il percorso di degustazione è servito obbligatoriamente per tutti i

commensali e non è divisibile.

“Liberamente”

*Il percorso di degustazione prevede 10 portate al buio a cura dello chef
Salvatore Avallone.*

Costo per persona € 90,00

Abbinamento vini € 70,00

***Il percorso di degustazione è servito obbligatoriamente per tutti i
commensali e non è divisibile.***

Si prega di comunicare eventuali allergie o intolleranze al personale di sala.

“I singoli piatti à la carte”



<i>Uovo, nocciole, spuma di parmigiano e tartufo</i>	<i>€ 25,00</i>
<i>Calamaro, piselli e frutti di mare</i>	<i>€ 30,00</i>
<i>Baccalà, aglio, olio e peperoncino</i>	<i>€ 25,00</i>
<i>Linguine ai funghi, burro di soia e scalogno fermentato</i>	<i>€ 25,00</i>
<i>Risotto asparagi, gamberi, tartufo e limone (minimo due persone)</i>	<i>€ 30,00</i>
<i>Rigatoni alla colatura di alici, broccoli, nduja e peperone crusco</i>	<i>€ 25,00</i>
<i>Carciofi, topinambur e mozzarella</i>	<i>€ 25,00</i>
<i>Ricciola, variazione di scarola riccia e olive</i>	<i>€ 25,00</i>
<i>Spigola d'amo, il suo dashi e spinacino</i>	<i>€ 25,00</i>
<i>Tiramisù</i>	<i>€ 10,00</i>
<i>Nocciola, gianduia e caramello salato</i>	<i>€ 10,00</i>
<i>Cioccolato bianco, frutti rossi, yuzu e abete</i>	<i>€ 10,00</i>

Coperto, servizio e pane fatto in casa

€ 4,00

Come disposto dalla legge 1169/2011 CE “per qualsiasi informazione su sostanze ed allergeni è possibile consultare l’apposita documentazione che verrà fornita a richiesta dal personale in servizio”. Tutti gli alimenti come carne e pesce da noi acquisiti freschi, per ragioni di mercato e per preparazione a crudo hanno subito un trattamento di bonifica preventiva mediante il sottovuoto e abbattimento a -38°, conforme alla prescrizione del Reg. (CE) 853/2004, allegato III, sez.VII, cap. 3, lettera D, punto 3 o in alternativa usiamo prodotti già abbattuti dai nostri fornitori.

