

CETARIA

CHEF SALVATORE AVALLONE

IT'S MOVIE TIME

CORTOMENTRAGGIO

Un percorso senza anticipazioni,
un breve viaggio affidato all'estro dello chef Salvatore Avallone
e alla stagionalità degli ingredienti.

Il menù prevede:
amuse-bouche, primo, secondo e dolce.

Il Cortometraggio verrà servito nei giorni feriali dal lunedì al venerdì.

Costo del menù per persona € 65,00

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

SENZA COPIONE

La tavola è il nostro palcoscenico.

"Senza copione" è un percorso che comincia con le miniature salate, prosegue in una sequenza di quattro atti e si conclude con le miniature dolci.

I piatti a cura dello chef Salvatore Avallone sono pensati per essere vissuti nel presente, con sguardo consapevole alle radici e al futuro.

Si alzi il sipario!

Costo del menù per persona € 95,00

Wine Pairing € 70,00
Pairing Alcool Free € 50,00

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

NERO SU BIANCO

E' qui che va in scena il racconto del mare e delle colline che ci circondano
ma anche terre e luoghi lontani attraverso una cucina essenziale ed internazionale.

Miniature salate

Pani, lievitati, croccanti e burro di bufala con erbette aromatiche

Uovo in carbonara campana

Glacier al cartoccio e la sua acquapazza

Pasta mista all'astice affumicato, origano selvatico e 'nduja

Risotto alle erbe amaricanti, frutti di mare e limone nero

L'intermezzo

Oriente italiano: Wagyu Giappone A5, carciofo e topinambur

Ape regina

Banksy

Miniature dolci

Costo del menù per persona € 125,00

Wine Pairing € 80,00
Pairing Alcool Free € 60,00

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



MICHELIN 2026

Coperto e servizio	*€ 10,0*