

I nostri suggerimenti alternativi

Antipasti

- ~ Millefoglie di zucchine e melanzane con mozzarella di bufala e mirepoix di pomodori di Sorrento
- ~ Carpaccio di manzo su insalatina di rucola e scaglie di parmigiano.
- ~ Millefoglie di orata salmonata su soubise di frutti di mare
- ~ Fantasia di crostacei, ventaglietto di zucchine marinate e dressing al limone
- ~ Millefoglie di pesce spada grigliato, provola affumicata, melanzane arrostiti e pomodori di Sorrento.
- ~ Capasanta marinata al passion fruit, vellutata di fagioli neri, salsa di corallo sifonata e patata rossa
- ~ Degustazione di gamberoni, patata sifonata al lime, battuto di basilico e crema di rabarbaro francese
- ~ Salmone Teryaki, lenticchie rosse di Castelluccia, carotina baby e misticanza di germogli
- ~ Calamaro ripieno di frutti di mare su letto di spianci saltati e salsa di soya.
- ~ Crudo e cotto di gamberi su letto di rucola e sedano croccante.

Primi Piatti

- ~ Candele spezzate con genovese di polpo, croccante del suo nero e salsa di cappon magro
- ~ Lasagnetta di mare con essenza fredda di corbarino
- ~ Riso baldo cacio e pepe ai due pomodori
- ~ Risotto Acquerello con crudo e cotto di broccoli, cozze, pomodorini essiccati al timo, essenza di limone e polvere di capperi
- ~ Sformatino di riso Carnaroli, guancialetto croccante, salsa di fiori di zucca e tandoori
- ~ Risotto con asparagi, coulis di basilico e provolone del monaco
- ~ Cortecce di pasta fresca con vongole, bianchetti e pomodorini del pendolo
- ~ Gnocchetti alle alghe con gamberi e brunoise di zucchine
- ~ Mezzi paccheri con cernia, melanzane e ricotta invecchiata
- ~ Calamarata con tocchetti di rana pescatrice e pomodorini di piennolo
- ~ Tortellone variegato ripieno di crema di latte con gambero rosso e la sua bisque

Secondi Piatti (mare)

- ~ Bianco di cernia con verze ripiene di gamberoni, crema di capperi, carotina baby e chips di patata blu
- ~ Crudo e cotto di dentice, salsa di ceci Cicerale, friarielli piccanti e crumble di olive nere
- ~ Lingotto di ricciola con verza ripiena di crocché di scampi, croccante di patata viola e crema di daikon
- ~ Morbido di pesce bianco in velo di riso, su polpetta di scampi, crema di pomodoro giallo e paté di olive nere
- ~ Saltimbocca di rombo ripieno di provola e lardo di Colonnata con parmigiana di melanzana scomposta
- ~ Ricciola in pasta kataifi (da definire contorni)
- ~ Pezzogna scottata su julienne di verdure, salsa citronette, patate e olive verdi

- ~ Trancio di tonno rosso scottato con scapece di zucchine
- ~ Filetto di orata in crosta di gamberi, cuore di carciofi al burro e patate
- ~ Trancio di dentice scottato con gamberone reale, crudo di spinaci e patate nocciola

Secondi Piatti (terra)

- ~ Reale di manzo con crema alla nocciola e terrina di patate e funghi
- ~ Controfiletto di vitello farcito al prosciutto affumicato con asparagi e patate dauphinoise
- ~ Costata di Scottona con patate al timo e funghi porcini
- ~ Cube roll al forno con patate al rosmarino e zucchine trifolate
- ~ Reale di vitello al forno con patate duchessa e involtini di melanzane

Frutta e Dolci

- ~ Carpaccio d'ananas con gelato ai frutti della passione
- ~ Semifreddo all'arancia con fragoline di bosco
- ~ Parfait alla zuppa inglese con crumble all'amarateto, salsa al cioccolato e granella di pistacchio
- ~ Sgroppino al limone con prosecco, vodka, granello di pistacchio e fragolina di bosco
- ~ Flûte di frutta
- ~ Tagliata di frutta di stagione con gelato alla vaniglia