

Si invitano i Nostri gentili Clienti a prendere visione della lista degli allergeni qualora fosse necessario.

Grazie





**Il Vapore al pescato**  
Cetriolo glassato e miso di ceci

**L'Aragosta**  
Il caffè ed i capperi

**L'Agnello**  
Il latte di carvi e l'olio di argan

executive chef\_ **Anthony Genovese**

restaurant manager\_ **Matteo Zappile**



## Il Pagliaccio

Primavera, 2019

### Profumo di Ricordi

Le sfoglie, il piennolo ed il caciocavallo

### Colori

Le fettuccine in due sapori

### Risone, granchio e negroni

argan  
capperi  
agnello  
miele  
abalone  
asparagi  
piselli  
cocco  
aragosta  
faraona  
anguilla  
polline  
elicriso



## Le Degustazioni



### **Il Manzo**

Battuto d'ostrica e San Marzano

### **Il Viaggio**

Ricciola e foie gras

### **Le Stagioni nell'Orto**

Per farVi vivere la migliore esperienza, lo Chef Anthony Genovese propone, a partire da 5 persone, solo il menu degustazione, servito per l'intero tavolo

La Carta



**Circus**

Un'immersione totale

10 portate



## **Charivari**

Un'esperienza dei sensi

8 portate



## **Intermezzo**

Un sentiero di emozioni  
(solo a pranzo)

3 portate