

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

Grazie





50

Il Pescato del giorno
Il malto ed il miso

50

La Triglia
Il fico e le foglie

50

La Faraona
Il Vov, l'albicocca e la vite

executive chef_ **Anthony Genovese**

restaurant manager_ **Matteo Zappile**



Il Pagliaccio

Estate, 2019

I Berlingot

Coniglio, melanzane ed abete

30

I Tagliolini

Casalino, ricci e fumo

30

Il Risone

Pistacchio, cannolicchi e basilico

30

argan
capperi
agnello
aragosta
anguria
yuba
salicornia
pistacchio
cannolicchio
faraona
anguilla
fico
pesca



Le Degustazioni



Il Gambero 40
La rapa rossa e lo scalogno

Crudo di pecora 40
Le more e l'anguilla

Le Stagioni nell'Orto 40

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
185 a persona



Charivari

Un'esperienza dei sensi

8 portate
165 a persona



Intermezzo

Un sentiero di emozioni
(solo a pranzo)

3 portate
85 a persona