

Menù Degustazione

Χαρακτήρ “carattere”

5 portate a cura dello chef

80€ a persona

ἕκτη αἴσθησις “sesto senso”

9 portate a cura dello chef

120€ a persona

Vini e bevande sono escluse

Il menù è inteso per l'intero tavolo

Servizio +10%

Antipasti

Oyster Express 24

–Ostrica in purezza, gazpacho verde, cetrioli marinati al gin

–Ostrica in tempura giapponese

–Ostrica francese, cotta alla brace, patate, beurre blanc e lamponi

Bacoli-Marrakech 20

Cozze bacolessi in tajin affumicate al rosmarino, pecorino carmasciano

N'Uovo / Sesta cornice del Purgatorio 20

Uovo Bio Parisi, salsa choron, cornflakes al pomodoro, piselli e pomodori confit

Gamb3ro 24

–Carpaccio di gambero rosso, fiore sardo, polvere di olio di gambero

–Gola di gambero fritta

–Fregola sarda mantecata

Marchigiana-Beneventana 22

Tartare di manzo, salsa al tuorlo, tartufo nero, fonduta di parmigiano

Nonna Carmela 18

Parmigiana di melanzane come nel 1929

Primi

Mischiato pre-potente 24

Pasta mista, cicerchia bacoletse, telline e santoreggia

‘Mmaretata 24

Bottoni di minestra maritata, il suo brodo, foie gras, caciocavallo

Femmina come... 28

Raviolo in doppia farcitura, astice - ricotta limone maggiorana,

bisque, olio al prezzemolo

Umami 32

Riso Acquerello, funghi, ricci di mare, katsuobushi, caviale

42,20 km 22

Spaghetto “28 pastai” ai pomodori, sfere di parmigiano,

polvere di olio al basilico

Pescato del giorno al kg 90

Secondi

Camouflage 26

Spigola affogata, lattuga romana, velouté al caviale, olio al prezzemolo

Astice alla catalana / La notte stellata 2 ps 130

Astice blu su tela, in 4 cotture

In-crostato 2 ps 65

Rombo in crosta di sale alle erbe, verdure al vapore, pickles e in tempura

Ghiandola 25

Animella di vitello, peperone fondente, olive, capperi, pane saporito

Volevo essere alla Wellington 28

Controfiletto di manzo, duxelle di champignon, crudo di parma, pane

Cala-mare 25

Frittura di calamari

Pescato del giorno al kg 90

Dolci

Senza strafare 12

Tiramisù

Mille-feuille 12

Millefoglie con crema alla vaniglia, chantilly al pepe sichuan,

fragole al St.Germain, melissa

Spirale 14

Bavarese al cioccolato, crema pasticcera, jivara 40%, ivoire 35%, frolla breton,

spugna e salsa all'alchermes

Torta delle rose 2p 25

Zabaione von, amarene, gelato alla vaniglia, chantilly all'arancia

Il principe del martedì grasso 12

Migliaccio napoletano, mou, guanaya 70%