

menu di carne

amuse bouche di benvenuto

Topinambur, Uovo marinato,
salsa allo Scalogno, Olivello spinoso

ciliegia di Foie Gras,
Lingua salmistrata, crumble di pan brioche,
gelatina di Moscato di Trani

battuta di Manzo " Garronese ",
Tartufo bianco d'Alba , maionese alla Nocciola

Linguine di Gragnano "Selezione Oro ",
straccetti di Quaglia, Porcini

Raviolo, Uovo fondente, Ricotta ,
Tartufo bianco d'Alba

Murrina di Cervo, Cioccolato, Cicoria liquida,
Zucca, Frutti di Bosco

crema bruciata di Cachi,
polvere d'Alloro, Pistacchio tostato

ORO

Spuma di Zabaione, croccante d'Oro,
Uvetta, Caramello salato al Lampone

menu di pesce

amuse bouche di benvenuto

Topinambur, Bottarga di Muggine,
salsa allo Scalogno, Olivello spinoso

Cappasanta alla plancia, croccante alle Noci
Lemongrass, Latte di Cocco, Cardoncelli

Ostriche fritte "Pleiade" ,
gel di Mela verde, Bergamotto

Risotto Karbor, Sedanorapa,
battuta di Gamberi rossi di Mazara
Burro affumicato, Limone candito

Linguine di Gragnano "Selezione Oro" ,
Canocce, "butiro di Primiero",
Radicchio di Treviso

cuore di Baccalà, Cannolicchi, crema di Patate,
salsa Ponzu, Cicoria liquida, Arance amare

crema bruciata di Cachi,
polvere d'Alloro, Pistacchio tostato

ORO

Spuma di Zabaione, croccante d'Oro,
Uvetta, Caramello salato al Lampone