Menu Gourmet

La Degustazione
A “mano libera”
110,00

Un menù da 7 portate che seguono il mercato del giorno e la creatività dello Chef .

La Degustazione
Lorelei
85,00

Crudo di gamberi rossi arrostiti con lardo di seppia, fagioli cannellini e finger lime
Galletto ruspante glassato alla teriyaki con spinacini e agrumi
Raviolini cacio e pepe in guazzetto di frutti di mare e finocchietto
Ricciola lardellata in croccante di nocciola e ciliege
Frutti di bosco, ortica, soia e caffè

La Degustazione
Sorrento oggi
60,00

Merluzzo in croccante di lievito madre, salsa di pomodorini, capperi e olive
Spaghetto di Gragnano alle vongole veraci e calamaretto spillo marinato agli agrumi e coulis di Caporata
Pescato del giorno in tempura e salsa agrodolce
Limone, olio d'oliva e Chartreuse verde

La Degustazione
I sapori dell’orto
40,00

Un menù vegetariano o vegano da 4 portate che seguono il mercato del giorno e la creatività dello Chef.

I menù degustazione sono a disposizione esclusivamente per l'intero tavolo.

Antipasti

Merluzzo in croccante di lievito madre, salsa di pomodorini, capperi e olive	23,00
Crudo di gamberi rossi arrostiti, lardo di seppia, fagioli cannellini e finger lime	25,00
Polpo scottato con salsa Ponzu, patate novelle e crocchetta di rafano	22,00
Viaggio nel profondo del mare (Pesce crudo e leggermente marinato)	45,00
Soufflé di zucchini, fior di ricotta, mandorle e tartufo nero	18,00
Galletto ruspante glassato alla teriyaki, spinacini e agrumi	20,00
Tartara di “Fassona” con fonduta di taleggio di bufala a limone, lollo e tuorlo grattugiato	23,00

Primi Piatti

Riso carnaroli con seppioline, gamberi bianchi, tartufi di mare e pesca gialla	26,00
Spaghetto di Gragnano alle vongole veraci, calamaretto spillo marinato agli agrumi e coulis di Caporata	24,00
Trecce di Gragnano affumicate con trippe di baccalà, fagiolini e tè Lapsang	23,00
Tagliolini di grano duro al tartufo nero e crudo di scampi	27,00
Raviolini cacio e pepe in guazzetto di frutti di mare e finocchietto	25,00
Gnocchi di ossobuco con friggitelli, cremoso di “Provolone del Monaco”e zafferano	24,00

Secondi Piatti

Pesce bianco in guazzetto di zucchini, fiori di zucchini e Lemongrass	35,00
Pescato del giorno in tempura e salsa agrodolce	34,00
Ricciola lardellata in croccante di nocciola e ciliege	34,00
Scottona ai carboni, topinambur e sottobosco	35,00
Agnello con panissa di ceci al caffè, cicoria e yogurt greco	32,00
Maialino da latte croccante con insalata cotta, infuso di mela, salsa di senape e peroncino	28,00

Dessert

Albicocca, shiso, sake e verbena	15,00
Limone, olio d'oliva e chartreuse verde	14,00
Mousse al cioccolato fondente con arachidi e latticello	16,00
Yogurt di bufala con mela, sedano e Bancha	14,00
Frutti di bosco, ortica, soia e caffè	15,00
Selezione di formaggi	16,00

I Gelati

Vaniglia / Cioccolato / Nocciola / Pistacchio	9,00
Sorbetto al limone di Sorrento	9,00
Sorbetti alla frutta di stagione	9,00