

Menu degustazione

**Carne cruda, borragine,
nocciole e gomasio**

Raw meat, borage, hazelnuts
and gomasio

18.-

**Uovo affumicato e
asparagi, latte di mandor-
la e pane lievito madre**

Smoked egg and asparagus,
almond milk and bread

16.-

**Cuore di baccalà
marinato, cetriolo, patate
novelle e uova lompo ***

Cod heart marinade, cucum-
ber, potatoes and lumpfish roe

17.-

**Cappellacci al brasato,
polenta bianca, datterini
secchi e maggiorana**

Cappellacci with braised meat,
polenta, dried tomatoes
and marjoram

19.-

**Gnudi e ortiche,
salmerino e limone**

Gnudi and nettles, char
and lemon

18.-

**Carnaroli pungente,
rapa rossa e formaggio
di capra**

Spiced Carnaroli, red turnip
and goat cheese

20.-

**Faraona "estiva",
carote, cime di rapa e
porto**

"Summer" guinea fowl, carrots,
turnip greens and port

21.-

**Trota sotto sale, erbe,
piattoni ed il suo ristretto**

Salted trout, herbs, dishes and its
restricted

19.-

**Sformatino ed erbe,
cacio e pepe, pomodori
ed erbe fresche**

Flan and herbs, cheese and
pepper, tomatoes and fresh
herbs

17.-

**Frolla e lemon curd,
meringa bruciata,
guazzetto di bosco**

Shortcrust pastry and lemon
curd, burnt meringue, stew

9.-

**Crocantino, amarene,
cioccolato, nocciole**

Crunchy, black cherries,
chocolate, hazelnuts

9.-

Degustazione di formaggi

Cheese tasting

Small | 8.-

Medium | 16.-

CURIOSITA'

3 portate a scelta libera o su consiglio dello chef
3 courses of your choice or on the advice of the chef

45.-

CONOSCENZA

5 portate a scelta libera o su consiglio dello chef
5 courses of your choice or on the advice of the chef

55.-

Viva l'Italia

Oggi più che mai desidero accompagnarvi in un percorso tra ingredienti e ricette che rappresentano da nord a sud il nostro Bel Paese, conditi come sempre da un tocco di modernità che caratterizza la nostra cucina.

*Benvenuti alla mia tavola,
Luca Bruschetti*

Il nostro benvenuto

Our welcome

Asparagi, gambero rosso, lombo e tartufo estivo

Asparagus, red shrimp, lumpfish
and truffle

Pane, burro e alici

Bread, butter and anchovies

Spaghettoni alla Sorrentina

Spaghettoni alla Sorrentina

Calamari fritti e limone

Fried calamari and lemon

Babà a passeggio per l'Italia

Babà walking through Italy

65.-

Tutti i menù degustazione verranno serviti per tutti gli ospiti del tavolo

All the tasting menus will be served for all guests at the table

In caso di allergie o intolleranze la preghiamo di richiedere informazioni sugli ingredienti contenuti nelle nostre pietanze presso il nostro personale di sala. Per intolleranze gravi la preghiamo di consultare lo Chef.

In case of allergies or intolerances please ask our staff for information about the ingredients in our dishes.
For serious intolerances please speak to our Chef.

Tutti i prezzi sono espressi in Euro, inclusivi di IVA e servizio.
All prices are expressed in Euro. Service and tax are included.