

FORMULA DINNER

Quattro passi con lo chef

Lasciati guidare dal nostro chef per vivere un'esperienza di gusto indimenticabile

•

Roast fish di Baccalà ai fiori di ibisco con salsa all'aglio Antico dell'Ufita[®] e cime di rapa

•

Raviolo aperto alla genovese (cipolla di Alife[®]) e salsa al Provolone del Monaco[®]

•

Maialino con il suo jus, carpaccio di cavolfiore e carote in agrodolce

•

Coccole dolci dello chef

— 40 € vini esclusi



*

Prodotto fresco e sottoposto a trattamento di bonifica preventiva

OPEN DINNER

dalle ore 20 alle 23

Antipasti

•
Roast fish di Baccalà ai fiori di ibisco
con salsa all'aglio Antico dell'Ufita[®]
e cime di rapa⁴
— 16 €

Crostatina al pecorino di Carmasciano[®],
guanciale croccante con zucca allo
zenzero e scampo* crudo^{2,4,5,3}
— 20 €

Crema di patate, uova di salmone,
caviale e porcini⁴
— 25 €

Primi piatti

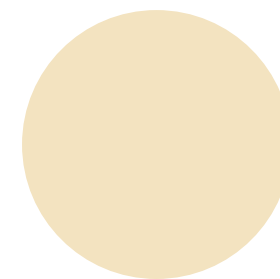
•
Cappellaccio di pasta all'uovo farcito
con ricotta di bufala, zucca, castagne
e Porcini^{1,5,3}
— 18 €

Raviolo aperto alla genovese
(cipolla di Alife[®]) e salsa al Provolone
del Monaco[®]^{1,5,3,9}
— 20 €

Risotto[®] al caviale, burro di bufala, porro
e riduzione di aceto di champagne
— 28 €

Cominciare la giornata con
un buon sorriso e proseguirla
col miglior boccone!
È questa la mia idea di felicità.

— Pasquale Rinaldo



Secondi

•
Maialino con il suo jus, carpaccio
di cavolfiore e carote in agrodolce
— 18 €

Quinto quarto di vitello con lampone
e granita al sedano⁹
— 20 €

Ricciola* con aria di Gin Tonic, spugna
al Pino Mugo e composta di cipolla⁴
— 28 €

Pre dessert

•
Castagna e cioccolato fondente^{8,6}

Dessert

•
Dejavu di mela annurca I.G.P. campana^{7,1,8}
— 8 €

Baba grigliato con crema e amarene^{1,3,7}
— 8 €

*
Prodotto fresco e sottoposto a
trattamento di bonifica preventiva

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI SLOWFOOD

Formaggi

- Cacioricotta cilentana (capra)⁷
- Provolone del Monaco dop (Vacca agerolese)⁷
- Conciato romano (ovino)⁷
- Caciocavallo irpino (razza bruna)⁷
- Pecorino di Carmasciano (Pecora)⁷
- Parmigiano vacche rosse 76 mesi stagionatura⁷
- Malandrone parmigiano 72 stagionatura⁷

Salumi

- San Daniele Dop
- Culatello di Zibello
- Salame rosa
- Lardo
- Guanciale
- Mortadella

Prezzo Degustazione del "Pascolo"

— 50 € per due persone

Tracce di lattosio
potrebbero essere
presenti nei salumi

Visualizza
gli allergeni

