

SINE TEMPORE

“La mia Napoli: ricordi, incontri e creatività.”

ENTRÉE

PIZZETTA FRITTA, FRIARIELLI E PALAMITA

PARMIGIANA “ESPRESSIONISTA”

RAVIOLO PIZZA

RISOTTO MILANO/NAPOLI

ROMBO, SCAROLA E LIMONE NERO

LIMONE E OLIO

TIE’ – AMULETO NAPOLETANO

90

ABBINAMENTO 4 CALICI

45

Il servizio dei menù “Sine Tempore” e “Sine Tempore Optimum” è previsto per l'intero tavolo

SINE CONFINI

“Il mio viaggio in continua evoluzione,
i miei sogni fuori dal cassetto.”

AMUSE BOUCHE

PIZZETTA FRITTA, FRIARIELLI E PALAMITA

OSTRICA AL PISCO SOUR

SGOMBRO 45', TZATZIKI, RAPA ROSSA E SALICORNIA

ANIMELLA BBQ, COCCO, PEPERONCINI VERDI E ANANAS

RAVIOLO PIZZA

RISOTTO AL LATTE DI MANDORLA, CAVIALE E CAFFE' DI VERDURE

CAPITONE, FOIE GRAS E MELA VERDE

PICCIONE, BABAGANUSH, MELOGRANO E OSTRICA

LA SCARPETTA D'ORO

ERUZIONE DI LIMONE

110

ABBINAMENTO 5 CALICI

60

Il servizio del menù "Sine Confini" è previsto per l'intero tavolo

DA CONDIVIDERE

PIZZETTA FRITTA, FRIARIELLI E PALAMITA 16

ANTIPASTI

OSTRICA KYS AL PISCO SOUR – 2 PZ
Piatto tributo a Virgilio Martinez del “Central” di Lima 20

CRUDO DI RICCIOLA, CROCCANTE DI MAIS E
GAZPACHO DI FICO D’INDIA 26

PARMIGIANA “ESPRESSIONISTA” 22

ANIMELLA BBQ, COCCO, PEPERONCINI VERDI
E ANANAS 24

PRIMI

RAVIOLI DI OSSOBUCO, SALSA DI RISO MILANO
E GREMOLADA MEDITERRANEA 28

SPAGHETTI “A VONGOLE” ALLA BRACE, POMODORO
FERMENTATO E FINOCCHIO DI MARE 30

RISOTTO AL PARMIGIANO 30 MESI, PORCINI,
GARUM E GRUE DI CACAO 30

GNOCCHI RIPIENI DI RICOTTA ED ERBETTE,
TARTUFO E CRUDO DI SCAMPI 30

SECONDI

PICCIONE, BABAGANOUSH, MELOGRANO E OSTRICA	38
MAIALINO, CICORIA, MOSTARDA DI PERE E RESINA DI LENTISCO	39
CONIGLIO ALL'ISCHITANA. SALSA CACCIATORA E CAROTA FERMENTATA	39
CAPITONE ARROSTITO, FOIE GRAS E SORBETTO DI MELA VERDE	42

ACQUA NATURALE E GASSATA 5

COPERTO, SNACK E PANE 5

Alcuni piatti del menù possono essere proposti in chiave vegetariana

i prezzi si intendono in euro, iva inclusa