

SINE TEMPORE

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

PIZZETTA FRITTA, ZUCCHINE, PALAMITA E BASILICO

PARMIGIANA ESPRESSIONISTA

RISOTTO MILANO/NAPOLI

ROMBO, CARDONCELLO E ZABAIONE D'OSTRICA

LIMONE E OLIO

ICONE PARTENOPEE

85

ABBINAMENTO 4 CALICI

45

Il servizio del menù “Sine Tempore” è previsto per l'intero tavolo

SINE CONFINI

“Il mio viaggio in continua evoluzione”

OSTRICA AL PISCO SOUR

SGOMBRO 45', TZATZIKI, SALICORNIA E RAPA ROSSA

TARTARE DI ANATRA AFFUMICATA, MIDOLLO E MALLO DI NOCE

RAVIOLO PIZZA

RISOTTO UMAMI

CAPITONE ARROSTITO, FOIE GRAS E MELA VERDE

PICCIONE, TOPINAMBUR E CILIEGIE

LA SCARPETTA D'ORO

ERUZIONE DI LIMONE

110

ABBINAMENTO 7 CALICI

80

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

DA CONDIVIDERE

PIZZETTA FRITTA, ZUCCHINE, PALAMITA E BASILICO	16
OSTRICA KYS AL PISCO SOUR – 2 PZ Piatto tributo a Virgilio Martinez del “Central” di Lima	18

ANTIPASTI

PARMIGIANA “ESPRESSIONISTA”	20
SGOMBRO 45’, TZATZIKI, SALICORNIA E RAPA ROSSA	24
CRUDO DI SCAMPI E GAMBERI ROSA, MOZZARELLA, CAVIALE E ZUPPETTA DI OLIVE	30
TARTARE DI ANATRA AFFUMICATA, MIDOLLO, MALLO DI NOCE ED AMARANTO	22

PRIMI

CAPPELLETTI RIPIENI DI DENTICE AL SALE, PESTO DI CRESCIONE E BRODO DASHI	34
PELUSIELLI ALLA NERANO, VONGOLE E PROVOLONE DEL MONACO	28
RISOTTO UMAMI	35
MEZZI PACCHERI, ACQUA DI GIN, COZZE E POMPELMO	29

SECONDI

PICCIONE, TOPINAMBUR, CILIEGIE E BLU DI CAPRA	42
CAPITONE ARROSTITO, FOIE GRAS E MELA VERDE	40
ROMBO, CARDONCELLO, ZABAIONE D'OSTRICA SPINACINO E MIRTILLI FERMENTATI	39
DIAFRAMMA AL BARBECUE, CIPOLLA CARAMELLATA E WASABI NAPOLETANO	35

ACQUA NATURALE E GASSATA 5

COPERTO, SNACK, PANE E BURRO 5

Alcuni piatti del menù possono essere proposti in chiave vegetariana

i prezzi si intendono in euro, iva inclusa