

SINE TEMPORE

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

PARMIGIANA “ESPRESSIONISTA”

RAVIOLO PIZZA

MESCAFRANCESCA, PATATE E PESCI

TRIGLIA IN CARROZZA

LA SCARPETTA D'ORO

BABÀ

110

ABBINAMENTO 5 CALICI

60

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

SINE ET SATIS

“Classico contemporaneo”

TARTARE D'ANATRA

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

ASTICE, BUCHE DE CHEVRE,
CILIEGIE E BOTTARGA

FRUTTA

TIRAMISU'

155

ABBINAMENTO 4 CALICI

100

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

SINE CONFINI

“Il mio viaggio in continua evoluzione”

OSTRICA AL PISCO SOUR

CAPASANTA, PROVOLA E JALAPEÑO

SCAMPI, MOZZARELLA, CAVIALE E ZUPPETTA DI OLIVE

RISO MILANO / NAPOLI / TOKYO

ROMBO, BEURRE BLANC E CAVIALE

DIAFRAMMA AL BARBECUE E WASABI NAPOLETANO

RITORNO A CASA

CORTO CIRCUITO

ERUZIONE DI LIMONE

135

ABBINAMENTO 7 CALICI

90

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

DA CONDIVIDERE

PIZZETTA FRITTA, ZUCCHINE E PALAMITA	16
OSTRICA KYS AL PISCO SOUR – 2 PZ Piatto tributo a Virgilio Martinez del “Central” di Lima	20

ANTIPASTI

CRUDO DI SCAMPI, MOZZARELLA, CAVIALE E ZUPPETTA DI OLIVE	36
TARTARE DI PETTO E COSCIA D’ANATRA AFFUMICATA, MIDOLLO, MALLO DI NOCE E SABA	26
PARMIGIANA “ESPRESSIONISTA”	24

PRIMI

RAVIOLO DI GAMBERI ROSSI, VARIAZIONE DI ZUCCHINE E FRUTTI DI MARE	36
DITALINI AI CECI, ARRABBIATA DI POLPO, AJO BLANCO	38
PELUSIELLI, PEPERONE FRIGGITELLO E VONGOLE	34

CHEF’S SPECIAL

RISOTTO AL LATTE DI MANDORLA, CAFFE’ DI VERDURE E CAVIALE DI ARINGA	36
--	----

SECONDI

DIAFRAMMA AL BARBECUE, CIPOLLA CARAMELLATA E WASABI NAPOLETANO	36
DENTICE CRUDO E COTTO, ACQUA PAZZA E LIMONE CANDITO	40
ASTICE, BUCHE DE CHEVRE, CILIEGIE E BOTTARGA GRECA	49

ACQUA NATURALE E GASSATA 5

COPERTO, SNACK, PANE E BURRO 6

La scelta "à la carte" deve prevedere minimo due portate p.p.

Alcuni piatti del menù possono essere proposti in chiave vegetariana

i prezzi si intendono in euro, iva inclusa