

Tutti i grandi sono stati bambini almeno una volta.

Ma pochi di essi se ne ricordano

(Piccolo Principe)

SINE TEMPORE

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

PARMIGIANA “ESPRESSIONISTA”

RAVIOLO PIZZA

MESCAFRANCESCA, PATATE E PESCI

DENTICE, ACQUA PAZZA E LIMONE CANDITO

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”

SUPERUOVO UMAMI

RISOTTO 100

WELLINGTON DI CERVO

FRUTTA

SOUFFLE' AL CIOCCOLATO E
GELATO AL LATTE DI MONTAGNA

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

GAMBERO, FOIE GRAS E BURRO DI ARACHIDI

CAPELANTE, CARDONCELLI E ZABAIONE D'OSTRICA

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

ANTIPASTI

SCAMPI, ZUCCA, MANDARINO E LATTICELLO	36
SUPERUOVO UMAMI	32
PARMIGIANA “ESPRESSIONISTA”	24
CAPELANTE, CARDONCELLI, ZABAIONE D’OSTRICA E LIMONE NERO	34

PRIMI

RAVIOLI DI OSSOBUCO, SALSA RISO MILANO E GREMOLADA MEDITERRANEA	38
MESCAFANCESCA, PATATE E PESCI	38
SPAGHETTI AI RICCI DI MARE AL RITORNO DA BANGKOK	36

CHEF’S SPECIAL

RISOTTO 100 Risotto mantecato con Parmigiano Reggiano 100 mesi Riserva Giovanni Guffanti X Roberto di Pinto e Aceto Balsamico della Famiglia Giusti invecchiato 100 anni	44
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----

SECONDI

DIAFRAMMA AL BARBECUE, CIPOLLA CARAMELLATA E WASABI NAPOLETANO	36
DENTICE CRUDO E COTTO, ACQUA PAZZA E LIMONE CANDITO	40
IL NOSTRO WELLINGTON DI CERVO (MIN. X2)	45p.p.

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

INFORMAZIONI

Negli alimenti venduti e/o somministrati in questo esercizio non si può escludere la presenza delle seguenti sostanze:

- Cereali contenenti Glutine / Crostacei e prodotti a base di crostacei
- Uova e prodotti a base di uova / Pesce e prodotti a base di pesce
- Arachidi e prodotti a base di arachidi / Soia e prodotti a base di soia
- Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) / Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di Acagiù, pecan, macadamia, Queensland, pistacchi
- Sedano e prodotti a base di sedano / Senape e prodotti a base di senape
- Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg
- Lupini e prodotti a base di lupini / Molluschi e prodotti a base di molluschi

Il pesce servito crudo subisce un processo di bonifica secondo Regolamento CE 853/2004

Alcuni prodotti presenti nelle ricette potrebbero essere congelati o surgelati all'origine

Se avete allergie o intolleranze ad uno o più degli allergeni proposti in elenco* o per qualsiasi informazione in merito, chiedere al personale che è a Vostra disposizione.

*Come da All. II del Reg. CE 1169/11