

SINE unconventional
fine dining


MICHELIN
2025

SINE TEMPORE

"My Naples: memories, encounters and creativity."

“EXPRESSIONIST” PARMIGIANA

CHICKPEA DITALINI, OCTOPUS ARRABBIATA AND AJO BLANCO

BRESSE CHICKEN, SAUSAGE AND BROCCOLI

THE GOLDEN SLIPPER

TIÈ – NEAPOLITAN AMULET

110

PAIRING 4 GLASSES

60

The service of the "Sine Tempore" menu is provided for the entire table

SINE ET SATIS

“Contemporary Classic”

LANGOUSTINES, MANDARIN BUERRE BLANC, PUMPINK AND CAVIAR

MILANO/NAPOLI RISOTTO

OUR VENISON WELLINGTON

FRUIT

HAZELNUT AND TRUFFLE TIRAMISU

O

CHEESE PLATEAU

165

PAIRING 4 GLASSES

100

The service of the "Sine et Satis" menu is provided for the entire table

SINE CONFINI

“My journey and my dreams, constantly evolving”

PISCO SOUR OYSTER

MACKEREL 45, TZATZIKI AND BEETROOT

SCALLOPS, CARDONCELLO MUSHROOMS AND OYSTER ZABAGLIONE

SOUP A' L'OIGNON “NEAPOLITAN STYLE”

CAPITONE, FOIE GRAS AND GREEN APPLE

PIGEON, PUMPKIN HUMMUS AND GOAT BLUE CHEESE

HOMECOMING

SHORT CIRCUIT

LEMON ERUPTION

135

PAIRING 7 GLASSES

90

The service of the "Sine Confini" menu is provided for the entire table

CHEF'S SPECIAL

FRIED PIZZA, NEAPOLITAN BROCCOLI AND BONITO

16

STARTERS

OSTRICA KYS WITH PISCO SOUR – 2 PCS

SCALLOP, CARDONCELLI MUSHROOMS AND OYSTER ZABAGLIONE

POACHED SELVA EGG, FORMAI DE MUT, CHERASCO SNAILS AND
BLACK TRUFFLE

“EXPRESSIONIST” PARMIGIANA

PASTA

RAVIOLI WITH ISCHITANA STYLE RABBIT, MUSHROOMS AND BARLEY MISO

DITALINI WITH CHICKPEAS, OCTOPUS ARRABBIATA AND AJO BLANCO

SPAGHETTI WITH SEA URCHINS ON THE WAY BACK FROM BANGKOK

RAVIOLI PIZZA

RISOTTO 100

Creamy risotto with 100-month Parmigiano Reggiano
Reserve Giovanni Guffanti X Roberto di Pinto and
Balsamic Vinegar of the Giusti Family aged 100 years

MAIN COURSES

IBERIAN PLUMA, TEMPURA BROCCOLI AND GINGER

RAW AND COOKED SNAPPER, ACQUA PAZZA AND CANDIED LEMON

EEL, FOIE GRAS AND GREEN APPLE

STILL AND SPARKLING WATER 5

SERVICE CHARGE, SNACKS, BREAD AND BUTTER 6

2 courses of your choice € 90.00

3 courses of your choice € 120.00

Some dishes on the menu can be offered in a vegetarian key

Prices are in euros, including VAT



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