

**SINE** unconventional  
fine dining

  
**MICHELIN**  
2025

## SINE TEMPORE

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

PARMIGIANA “ESPRESSIONISTA”

DITALINI AI CECI, ARRABBIATA DI POLPO ED AJO BLANCO

POLLO DI BRESSE, SALSICCIA E FRIARIELLI

LA SCARPETTA D'ORO

TIÈ – AMULETO NAPOLETANO

110

ABBINAMENTO 4 CALICI

60

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

## SINE ET SATIS

“Classico Contemporaneo”

SCAMPI, BUERRE BLANC AL MANDARINO, CAVIALE E ZUCCA

RISOTTO MILANO/NAPOLI

WELLINGTON DI CERVO

FRUTTA

TIRAMISÙ NOCCIOLA E TARTUFO

○

PLATEAU DI FORMAGGI

165

ABBINAMENTO 4 CALICI

100

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

## SINE CONFINI

“Il mio viaggio in continua evoluzione”

OSTRICA AL PISCO SOUR

SGOMBRO 45, TZATZIKI E RAPA ROSSA

CAPESANTE, CARDONCELLI E ZABAIONE D'OSTRICA

SOUP A L'OIGNON “NAPOLITANA

CAPITONE, FOIE GRAS E MELA VERDE

PICCIONE, HUMMUS DI ZUCCA E BLU DI CAPRA

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

## CHEF'S SPECIAL

PIZZETTA FRITTA, FRIARIELLI E PALAMITA

16

## ANTIPASTI

OSTRICA KYS AL PISCO SOUR – 2 PZ

CAPELANTE, CARDONCELLI E ZABAIONE D'OSTRICA

UOVO DI SELVA POCHÈ, FORMAI DE MUT, CHIOCCIOLE DI CHERASCO E  
TARTUFO NERO

PARMIGIANA "ESPRESSIONISTA"

## PRIMI

RAVIOLI RIPIENI DI CONIGLIO ALL'ISCHITANA, FUNGHI E  
MISO D'ORZO

DITALINI AI CECI, ARRABBIATA DI POLPO ED AJO BLANCO

SPAGHETTI AI RICCI DI MARE AL RITORNO DA BANGKOK

RAVIOLO PIZZA

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

## SECONDI

PICCIONE, HUMMUS DI ZUCCA, BLU DI CAPRA E MOSTO DI FICHI

DENTICE CRUDO E COTTO, ACQUA PAZZA E LIMONE CANDITO

CAPITONE, FOIE GRAS E MELA VERDE

ACQUA NATURALE E GASSATA 5

COPERTO, SNACK, PANE E BURRO 6

2 portate a scelta € 90,00

3 portate a scelta € 120,00

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