

SINE unconventional
fine dining


MICHELIN
2025

SINE TEMPORE

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

RADICI E ALICI

DITALINI AI CECI, ARRABBIATA DI POLPO ED AJO BLANCO

POLLO DI BRESSE, SALSICCIA E FRIARIELLI

LA SCARPETTA D'ORO

RICORDO D'INFANZIA
“LA MIA ZUPPA DI LATTE”

115

ABBINAMENTO 4 CALICI

60

Il servizio del menù “Sine Tempore” è previsto per l'intero tavolo
È POSSIBILE AGGIUNGERE AL MENÙ IL NOSTRO RAVIOLO PIZZA €20

SINE ET SATIS

“Classico Contemporaneo”

SCAMPI, BUERRE BLANC AL MANDARINO, CAVIALE E ZUCCA

RISOTTO 100

EVOLUZIONE DI ZUPPA DI PESCE

QUESTO NON È UN GELATO

SOUFFLÈ CREMA ED AMARENE

165

ABBINAMENTO 4 CALICI

100

Il servizio del menu “Sine et Satis” è previsto per l'intero tavolo
È POSSIBILE AGGIUNGERE AL MENU' PLATEAU DI FORMAGGI €30

SINE CONFINI

“Il mio viaggio in continua evoluzione”

OSTRICA AL PISCO SOUR

PEZZOGNA ZAFFERANO ED JALAPENO

CAPESANTE, CARDONCELLI E ZABAIONE D'OSTRICA

SOUP A L'OIGNON “NAPOLITANA

CAPITONE, FOIE GRAS E MELA VERDE

CUORE, YUZU E ROSA DI GORIZIA

RITORNO A CASA

TIE'

FORESTA NERA

145

ABBINAMENTO 7 CALICI

90

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

CHEF'S SPECIAL

PIZZETTA FRITTA, FRIARIELLI E PALAMITA

20

ANTIPASTI

OSTRICA KYS AL PISCO SOUR – 2 PZ

CAPESANTE, CARDONCELLI E ZABAIONE D'OSTRICA

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

RADICI ALICI

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 MILANO/NAPOLI

SECONDI

PICCIONE, HUMMUS DI ZUCCA, BLU DI CAPRA E MOSTO DI FICHI
ROMBO, SCAROLA, CAVIALE DI ARINGA E SALSA AL PREZZEMOLO
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