

SINE unconventional
fine dining


MICHELIN
2025

SINE TEMPORE

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

PARMIGIANA ESPRESSIONISTA

MESCAFRANCESCA PATATE E PESCI

TRIGLIA IN CROSTA DI PASTA E KETCHUP DI MARE

LA SCARPETTA D'ORO

ERUZIONE DI LIMONE

115

ABBINAMENTO IN 4 PASSI

70

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

NAPOVEGANO

“l'anima vegana di grandi piatti napoletani”

SNACK DI BENVENUTO: FRISELLA LIQUIDA,
PIZZETTA FRITTA TOTAL GREEN

SUCRINE COME UNA SCAROLA “MBUTTUNATA”

GNOCCHI ALLA SORRENTINA

“AGNELLO” FUJUTO

MIRACOLO A MILANO

UNA TRISTISSIMA MACEDONIA DI FRUTTA

130

ABBINAMENTO IN 4 PASSI

80

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

SINE CONFINI

“Il mio viaggio in continua evoluzione”

OSTRICA AL PISCO SOUR

CAPESANTA TROPICALE

ANATRA AL LIMONE

SANDWICH ALLA GENOVESE DI POLLO

SAN PIETRO ALLA MUGNAIA

VITELLO IN VIGNAIOLA E CURRY VERDE

RITORNO A CASA

QUESTO NON È UN GELATO

FORESTA NERA

160

ABBINAMENTO IN 7 PASSI

100

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

CHEF'S SPECIAL

PIZZETTA FRITTA, ZUCCHINE E PALAMITA

20

ANTIPASTI

PARMIGIANA ESPRESSIONISTA

UOVO DI SELVA POCHÈ, ALLA VIGNAIOLA

SCAMPI, SALSA CHAMPAGNE E CAVIALE

PRIMI

RISOTTO ALLA SORRENTINA

TAGLIOLINI AL BURRO AFFUMICATO, GAMBERI ROSSI E LIMONE NERO

RAVIOLO PIZZA

SECONDI

VITELLO ALLA VIGNAIOLA

PICCIONE, BABAGANOUSH E NESPOLE

SAN PIETRO ALLA MUGNAIA

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