



MICHELIN 2026

Chef Andrea Saverino

I prodotti contrassegnati con * potrebbero essere surgelati

I prodotti contrassegnati con ** sono stati acquistati freschi, abbattuti di temperatura e successivamente congelati per l'utilizzo

I clienti sono invitati a comunicare al personale di sala eventuali allergie o intolleranze e saremo lieti di guidarvi nella giusta scelta dei piatti.

Coperto € 7,00 (servizio, pane e grissini della casa, burro montato, amouse-buche)

Password WI-FI: almoro1234

Le ostriche...

"Gillardeau"

Francia

€ 5.50

cad. uno

"Sandalia"

Italia

€ 4.50

cad. uno

"Tia Maraa"

Irlanda

€ 6.00

cad. uno

"La mignon di Goro"

Italia

€ 2.00

cad. uno

"Krystale"

Francia

€ 5.00

cad. un

Menù Degustazione

*Un viaggio sensoriale nel gusto dall'antipasto al dolce e nel vino.
Lasciatevi guidare dai nostri chef e sommelier in un percorso dove sapori e
aromi vi sorprenderanno ad ogni portata*

“Tradizione, Oggi ” 5 portate € 75,00

Selezione di vini in abbinamento € 30,00

“Viaggi, sapori, radici ” 7 portate € 95,00

Selezione di vini in abbinamento € 50,00

*Il Menù degustazione per la complessità di preparazione si intende possibilmente
per tutto il tavolo , esclusi intolleranti e bambini .
Comunicare al personale di sala eventuali allergie per poter eseguire al meglio l'esperienza
proposta*

Antipasti

*Trittico di Tartare di pescato***

(4-6-10)

€ 26.00

*Polpo** di scoglio*

il suo nero, sugo alla Luciana e prezzemolo

(1-9-14)

€ 24,00

Battuta di Chianina I.G.P

midollo alla brace, gremolada al kaffir-lime nero

chips di riso allo zafferano

(7-10)

€ 24,00

Carciofo in olio cottura

datteri, topinambur, Cynar, liquirizia e passion fruit

(1)

€ 24,00

I prodotti contrassegnati con * potrebbero essere surgelati

I prodotti contrassegnati con ** sono stati acquistati freschi, abbattuti di temperatura e successivamente decongelati per l'utilizzo

Primi

Spaghettone Mancini allo "scoglio"
riccio di mare, anemoni*,patelle* e sconigli*
(1-4-9-14)
€ 28,00

Camouflage Mediterraneo
*crudo e cotto di frutti di mare, seppie***
*crostacei**, alghe*
riso Carnaroli "Riserva San Massimo"
(2-4-7-9-14)
€ 28,00

Pappardelle
*al ragù di cinghiale toscano**
(1-3-9)
€ 25,00

Tortello di ricotta di pecora e porcini
crema di parmigiano 72 mesi riserva
spinaci e tartufo estivo
(1-3-7-9)
€ 26,00

I prodotti contrassegnati con * potrebbero essere surgelati

I prodotti contrassegnati con ** sono stati acquistati freschi, abbattuti di temperatura e successivamente
decongelati per l'utilizzo

Secondi

Fish and chips

*filetto di pescato** , patate, cicoria e batata*

(1-4-9)

€36,00

Foie-grass Rougié e tonno rosso*

il suo goulash ,mela arrosto, cipolla a vapore

(4-9)

€ 36,00

*Cervo * in doppio servizio*

Nero d'Avola, albicocche e carote

(10-12)

€ 36,00

Melanzana fondente

ceci ,jus vegetale,miso,fiori,patate,germogli

(1-6-9)

€ 25,00

I prodotti contrassegnati con * potrebbero essere surgelati

I prodotti contrassegnati con ** sono stati acquistati freschi, abbattuti di temperatura e successivamente congelati per l'utilizzo

Dessert

“Tiramisù 3.0”

*bavarese al mascarpone, gelato al fondente del Venezuela 100%
spugna e crema inglese al caffè e cardamomo
daquoise al tartufo nero e meringa bruciata*

(1-3-7-8)

€ 15,00

“La sfera in primavera”

*bavarese al cioccolato bianco,
namelaka e frolla al pistacchio
fragole confit, fragole marinate e infuso di fragole e hibiscus*

(1-3-7-8)

€ 15,00

“Ricordo di casa”.....oggi!

*crème brûlée , torta di mele “Golden” e cannella
crumble di mandorle amare e sale Maldon ,gel di mela, pinoli e uva passa*

(1-3-7)

€14,00

“ Pasticceria di Nonna Fede ”

Biscotti , crostate e cantucci

CHIEDERE AL PERSONALE DI SAL