

MENU DEGUSTAZIONE

by Antonio Guida

sito
BY ANTONIO GUIDA

Cappasanta

avvolta nella bieta con cavolo rapa
in crosta di sale, salsa al cedro
e aneto

Scallop

wrapped in swiss chard with kohlrabi
baked in salt crust, cedar sauce
and dill

Astice blu

arrosto con bagna cauda, seppia, bisque al
caffè e vaniglia

Roasted blue lobster

with “bagna cauda”, cuttlefish,
coffee and vanilla scented bisque

Risotto Fornasetti

(Dedicato a Barnaba Fornasetti)
al nero di seppia con salsa
di crostacei e curcuma

Fornasetti Risotto

(Dedicated to Barnaba Fornasetti)
with cuttlefish ink, crustacean sauce
and turmeric

Gnocchi

alla parigina con gamberi, orzo Mondo e salsa
blanquette

Gnocchi

“à la Parisienne” with prawns, “Mondo”
barley and blanquette sauce

Triglia

con carciofi, polenta allo zafferano e cozze

Red mullet

with artichokes, saffron scented polenta and
mussels

Spigola

con cavolfiore, ribes rosso e salsa al Vin Jaune

Seabass

with cauliflower, red currant and Vin Jaune
sauce

Pera al tè bianco

con chantilly al limone, salsa alle erbe e
sorbetto alle foglie di tagete

White tea poached pear

with lemon chantilly, herb sauce and
marigolds leaf sorbet

Menu degustazione 260

Tasting menu 260

I nostri menu sono concepiti per esaltare ingredienti di provenienza locale, pesce da pesca sostenibile e tè e caffè selezionati da filiere etiche e responsabili, celebrando la ricchezza del territorio e la stagionalità delle materie prime attraverso pratiche ispirate alla sostenibilità.

Our menus are thoughtfully crafted to highlight locally sourced ingredients, sustainably certified fish, and responsibly sourced tea and coffee, celebrating the richness of our region while embracing seasonality and sustainable practices.