

# 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 zucchina trombetta, polenta allo  
zafferano e cozze

## Red mullet

with trumpet courgette, saffron scented  
polenta and mussels

---

## Spigola

con cavolfiore, ribes rosso e salsa al Vin Jaune

## Seabass

with cauliflower, red currant and Vin Jaune  
sauce

---

## Rabarbaro

con riso la latte, elisir di rosa e sorbetto di  
rabarbaro e verbena

## Rhubarb

with “Riz au lait”, rose elixir, rhubarb and  
verbena 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.*