

MENÙ DEGUSTAZIONE
TASTING MENU

MENÙ DEGUSTAZIONE AL BUIO
"BUIO" TASTING MENU

7 PORTATE / 7 COURSES

Lo chef Alessandro Caputo desidera coinvolgervi in un'esperienza culinaria che darà ampio margine alla sua creatività per poter stupire le vostre papille gustative.

*Chef Alessandro Caputo
wants to involve you in this culinary experience
which gives ample scope
to his creativity in order to amaze
your taste buds.*

Prezzo per persona: € 100

Price per person: € 100

Si consiglia di riferire eventuali allergie e/o intolleranze al nostro Maître.
Please advise our Maître of any food allergies or intolerances.

MENÙ DEGUSTAZIONE LUCE ***"LUCE" TASTING MENU***

5 PORTATE / 5 COURSES

NON È UNA PARMIGIANA

Mozzarella, melanzana e basilico
Mozzarella cheese, aubergines and basil

RAVIOLO D'ALTURA

Ravioli con caprino dello Spazzacamino, prugne e mandorle
Ravioli filled with goat cheese, prunes and almonds

BATTUTA

Battuta di manzo, anguilla affumicata e tartufo
Beef tartar, smoked eel and truffle

UN DOLCE MANZO

Manzo, funghi e spuma d'Asiago
Beef, mushrooms and Asiago cheese foam

ARRIVA L'INVERNO

Gelato alle castagne, cioccolato caldo e sale
Chestnut ice cream, hot chocolate and salt

Prezzo per persona: € 80

Price per person: € 80

MENÙ DEGUSTAZIONE SARTORIALE ***FLEXIBLE TASTING MENU***

4 PORTATE A SCELTA
4 COURSES OF YOUR CHOICE

Prezzo per persona: € 60

Price per person: € 60

ALLA CARTA
À LA CARTE

ANTIPASTI / STARTERS

NON È UNA PARMIGIANA

Mozzarella, melanzana e basilico
Mozzarella cheese, aubergines and basil

€ 20

PROFONDO SUD

Gambero rosso, ghiaccioli di mozzarella di bufala,
crema di prezzemolo e pane fritto

*Red prawn, buffalo mozzarella,
parsley cream and fried bread*

€ 28

CAPRA E SCAMPI

Prosciutto di capra, scampi e straciatella
Goat ham, scampi and straciatella cheese

€ 28

TONNETTO ALL'INGLESE

Tonnetto cotto in English breakfast tea, bieta e bottarga

*Tuna cooked in English breakfast tea,
sweet chard and bottarga*

€ 30

BACCALÀ 6000 ATMOSFERE

Baccalà, caviale, pomodoro, basilico e capperi
Cod and caviar with tomato, basil and capers

€ 28

BATTUTA

Battuta di manzo, anguilla affumicata e tartufo

Beef tartar, smoked eel and truffle

€ 30

IL NOSTRO CONTADINO

Zucca in carpione, aceto balsamico e crema di cipollotto
Pumpkin, balsamic vinegar and onion cream

€ 20

PRIMI / FIRST COURSES

SPAGHETTO IN POLLAIO

Spaghetto ragù quinto quarto di pollo ed aglio fermentato

Spaghetti seasoned with chicken liver and black garlic

€ 28

LASAGNA JR.

Lasagnetta croccante, ragù di cernia e polpo,
menta e pesto di olive nere

*Crunchy lasagna with grouper and and octopus ragout,
mint and black olive pesto*

€ 32

RAVIOLO D'ALTURA

Ravioli con caprino dello Spazzacamino, prugne e mandorle

Ravioli filled with goat cheese, prunes and almonds

€ 25

TONNARELLI AL NERO

Tonnarelli al nero di seppia, crema di cipollotto
e pomodori confit

Squid ink tonnarelli pasta, onion cream and tomatoes

€ 30

RI-SOTTO

Risotto, crema di nduja di suino nero
e sorbetto di aceto balsamico bianco Del Borgo

*Risotto, spicy nduja cream and white balsamic
vinegar sorbet (Del Borgo)*

€ 33

LA CASSATA SALATA

Pasta in doppia cottura con pistacchio, mandorla,
ricotta e canditi

*Pasta with pistachio, almond, ricotta cheese
and candied fruit*

€ 33

SECONDI / MAIN COURSES

MAIALINO DI MONTAGNA

Maialino nero, gel di bergamotto e patata viola
Black pork, bergamot gel and purple potato

€ 35

FARAONA (per 2 persone / for 2 people)

Faraona nelle sue cotture: petto arrosto,
coscia con ripieno di fegato ed ali fritte

*Guinea fowl: roasted breast,
thigh filled with liver and deep fried wings*

€ 70

IN CAMICIA

Uovo affumicato, salsa di fagiolo nero,
cialda al rosmarino e tartufo

*Smoked egg, black bean sauce,
rosemary wafer and truffle*

€ 28

SGOMBRO DEL CONTADINO

Sgombro fritto, panzanella liquida e salsa piccante
Fried mackerel, liquid panzanella and spicy sauce

€ 40

RICCIOLA

Ricciola in guazzetto, capperi, vongole e cannolicchi
Amberjack in stew, capers, clams and razor clams

€ 35

UN DOLCE MANZO

Manzo, funghi e spuma d'Asiago,
Beef, mushrooms and Asiago cheese foam

€ 38

SEPPIA

Seppia, crema di uvetta e salsa di acciughe
Squid, raisin cream and anchovy sauce

€ 38

DOLCI / DESSERTS

LA MIA CLASSICA

Cialda alla vaniglia, crema allo zafferano
e gelato al mango
Vanilla wafer, saffron cream and mango ice cream
€ 22

NELL'ISOLA

Mandorla, cioccolato e arancia
Almond, chocolate and orange
€ 20

MILLE(FOGLIE) E UNA NOTTE

Millefoglie, crema alla stracciatella e cioccolato
Puff pastry, stracciatella cream and chocolate
€ 16

ARRIVA L'INVERNO

Gelato alle castagne, cioccolato caldo e sale
Chestnut ice cream, hot chocolate and salt
€ 18

AMASIA

Gelato al tè verde, crumble al whisky e cioccolato bianco
Green tea ice cream, whisky crumble and white chocolate
€ 20

PECCATO ORIGINALE

Sorbetto alla mela
Apple sorbet
€ 16

SELEZIONE DI PECORINI

Pecorino cheese selection
€ 25