



I D O R I A

R I S T O R A N T E

ANTIPASTI

Mazzancolle marinate al ribes rosso, burrata e indivia riccia	24
Torcione di foie gras, susine, anice stellato e pan brioche	26
Esperienza di crudi del mare	34
Tagliatella di seppia affumicata, giardiniera di verdure, salsa di rucola e focaccia croccante al nero	22
Tataki di ricciola alle erbe con taccole e pomodoro San Marzano	22
Melanzana, zabaione di pomodoro, basilico e mozzarella di bufala campana DOP	20

PRIMI

Spaghettone aglio, olio e peperoncino, tartare di tonno e gocce di rucola	22
Riso Carnaroli “Isos Campo dell’Oste”, pesto di basilico e limone fermentato	20
Tagliatelle verdi all’aragosta, datterino giallo, basilico e pepe lungo	28
Calamarata, ragù bianco di manzetta, polvere di rosmarino e formaggio stagionato del Vaise	20
Raviolo “cacio e pepe”, triglia marinata, cozze, finocchietto e lime	22

SECONDI

Il nostro “Cappon magro”, salsa verde e cialda al nero di seppia	32
Rollé di branzino ai gamberi e caprino, bisque di crostacei, flan di zucchine e fiore di zucca croccante	34
Costolette d’agnello alla brace, erbe selvatiche spadellate e jus al limone	32
Scorfano, patate viola, bergamotto e datterino	28
Petto di faraona CBT, cocco, timo e babaganoush di melanzane	28



I D O R I A

R I S T O R A N T E