# LA CARTA

Creazioni ideate per essere degustate individualmente

**SCAMPO SEDANO RAPA E PERLAGE DI CHAMPAGNE**

30

**CARPACCIO DI GAMBERI ROSSI E AGRUMI**

20

**CAPASANTA CRUDA, RAPA ROSSA, NERO DI SEPPIA E NOTE MARINE**

28

**TORTELLO DI ROMBO**

25

**VESUVIO**

Pasta di Gragnano, ragù di totano e fondo di mare

26

**GRANSEOLA, ACQUA DI VONGOLE, ICEBERG, CAVIALE E LAVANDA**

28

**“BRANZINO”**

28

COPERTO 4

**TARTARE DI FASSONA E I SUOI ACCOMPAGNAMENTI**

25

**L'ORO DI CASERTA "MAIALINO DA LATTE"**

28

**PASTA ALL'UOVO RIPIENA DI CHIANINA, IL SUO FONDO E CACIOCAVALLO**

23

**BOTTONI AI FUNGHI IN CONSOMMÈ**

23

**"MUCCA"**

Manzo e cavolfiore

30

**"AGNELLO"**

Filetto, costine e il suo fondo

28

**"VITELLO"**

Friarielli e jus al finocchietto

30

COPERTO 4

# LA NOSTRA PROPOSTA VEGETARIANA

**CARPACCIO DI BARBABIETOLA**

Chutney di barbabietola, frutti rossi e menta

20

**RISOTTO VERDE**

Risotto alle erbe fonduta al parmigiano reggiano aglio nero

23

**BISTECCA SEDANO RAPA**

Declinazione di sedano rapa, il suo fondo, dashi vegetale con spaghetto di riso

22

# DESSERT

**RAFFAELA**

Dedicato alla piccola dello chef… Sirenetta composta da plasmon, ricotta dolce e cioccolato bianco. Come satellite, pappa di latte, farro soffiato e sciroppo d’acero

10

**ESSENZA D’INVERNO**

Carote, mandorle, zenzero e agrumi

10

**WHISKY**

Arachidi, whisky, gelato al caramello salato, crumble al cacao, cioccolato fumè e nuvola di zucchero filato.

10

**DEGUSTAZIONI FORMAGGI**

Al carrello

20