NOVEMBER 19, 2026
305

QUATTRO PASSI DA E CON DUCASSE A NAPOLI

Percorsi stellati, una cena a quattro mani

IL RISTORANTE ALAIN DUCASSE NAPOLI

QUATTROPASSI

Squid flower, langoustine tartare, green apple water and Oscietra caviar (F. Mellino)

Cauliflower “à la meunière”, leaf jus, hay infusion (A. Lucassino)

Calamarata pasta with mantis shrimp, grapefruit, and cocoa nibs (A. Lucassino)

Neapolitan lasagnetta, slow-cooked traditional ragù, silky ricotta and San Marzano tomato (F. Mellino)

Sea bass, wood sorrel sauce and Sorrento lemon (F. Mellino)

Seared bufalo from Campania, Montoro onion and red tuna marrow (A. Lucassino)

Rum baba, mascarpone cream and red berries (F. Mellino)

WINE PAIRING
130

Kaviari
PARIS