A LA CARTE

Granchio blu del Mediterraneo, fagioli bianchi di Controne e chinotto	**65**
Asparago bianco, Aglione della Valdichiana fermentato e zabaione ai profumi della Costiera	**55**
Tagliolino al pane di ieri, yogurt affumicato e caviale Kristal	**160**
Spaghetto croccante, zuppa forte e corallo	**70**
Cernia grigliata, crescione d'acqua, frutti di mare e zafferano	**95**
Astice blu del Mediterraneo, asparagi verdi, fave e piselli	**145**
Quaglia arrosto «alla cacciatora» funghi selvatici e peperone crusco	**85**
Filetto di bufalo Campano, cavolo cappuccio, agretti e tamarindo	**105**
Agrumi di Sorrento, sorbetto alla limonata e olio di oliva di Cédric Casanova	**30**
Fragole di bosco in succo tiepido, camomilla, gelato al mascarpone	**30**
Soufflé di cioccolato della Manufacture Alain Ducasse a Parigi, sorbetto Madagascar	**30**
Bianco di bufala, latte di mandorla e mandorla amara	**30**

ORIZZONTE

ESPERIENZA COMPLETA - 9 PORTATE
300

Spaghettini freddi al caviale

Granchio blu del Mediterraneo, fagioli bianchi di Controne e chinotto

Asparago bianco, Aglione della Valdichiana fermentato e zabaione ai profumi della Costiera

Raviolo di foie gras di anatra, consommè di pollo e cascara di caffè

Tagliolino al pane di ieri, yogurt affumicato e caviale Kristal

San Pietro delle nostre coste, brodo di pesce di scoglio e agretti aciduli

Quaglia arrosto «alla cacciatora» funghi selvatici e peperone crusco

Agrumi di Sorrento, sorbetto alla limonata e olio di oliva di Cédric Casanova

Soufflè di Chocolat de la Manufacture Alain Ducasse à Paris, sorbetto Madagascar

COLLEZIONE PRIMAVERILE

6 PORTATE A SCELTA DELLO CHEF
235

GIARDINO DEL MEDITERRANEO

6 PORTATE A SCELTA DELLO CHEF
235