

A LA CARTE

Filetto di triglia cotto sulla pietra del Vesuvio, bietole di campo, pomodoro confit e olive taggiasche	80
Sottili lamelle di porcini, telline e mandorle, riduzione di una marinara	65
Granchio blu del Mediterraneo, fagioli bianchi di Controne e chinotto	65
Gambero rosso appena scottato, condimento di corallo e caviale cristal	135
	
Spaghetto all'acqua di pomodoro giallo del Piennolo, basilico e limone	55
Pezzogna, scarola saltata, capperi di Pantelleria e finocchio marino	95
Polpo in crosta di sabbia, patate grigliate, condimento iodato ed erbe marine	80
Vitellone bianco dell'Appennino centrale, millefoglie di cavolo verza, agrumi di Sorrento e salicornia	105
Sella di agnello Laticauda, zucca lunga Napoletana, menta e garum di tonno	85
	
Esperienza Collezione d'autunno Menu in sei portate	235
Esperienza Orizzonte Menu in nove portate	300
	
Loto arrostito e al naturale, granita di Lapsang Souchong e sobacha	30
Limone di Amalfi, lattuga di mare e basilico	30
Soufflé di cioccolato della Manufacture Alain Ducasse a Parigi, sorbetto Madagascar	30
Bianco di bufala, mandorla amara e croccante acidulo di latte	30

ORIZZONTE

Spaghettoni freddi al caviale cristal	
	
Sottili lamelle di porcini, telline e mandorle, riduzione di una marinara	
	
Granchio blu del Mediterraneo, fagioli bianchi di Controne e chinotto	
	
Raviolo di foie gras d'anatra e consommé di pollo	
	
Tagliolini al pane di ieri, ricotta di Fuscella e tartufo bianco	
	
Pezzogna, scarola saltata, capperi di Pantelleria e finocchio marino	
	
Sella di agnello Laticauda, zucca lunga Napoletana, menta e garum di tonno	
	
Limone di Amalfi, lattuga di mare e basilico	
	
Bianco di bufala, mandorla amara e croccante acidulo di latte	