19 NOVEMBRE 2026
305

QUATTRO PASSI DA E CON DUCASSE A NAPOLI

Percorsi stellati, una cena a quattro mani

IL RISTORANTE ALAIN DUCASSE NAPOLI

QUATTROPASSI

Fiore di loto di Calamaro, con tartare di scampo, acqua di mela verde e caviale Oscietra (F. Mellino)

Cavolfiore alla mugnaia, jus alle foglie e infusione al fieno (A. Lucassino)

Calamarata alle pannocchie di mare, zenzero, pompelmo e grue (A. Lucassino)

Lasagnetta napoletana al ragù napoletano, ricotta in Salvietta e San Marzano (F. Mellino)

Spigola in Salsa Acetosella e limone di Sorrento (F. Mellino)

Bufalo campano, cipolla ramata di Montoro e midollo di tonno rosso (A. Lucassino)

Babà al rum con mascarpone e frutti rossi (F. Mellino)

ABBINAMENTO VINI
130

Kaviari
PARIS