



Menu

TASTING MENU

Il menu degustazione viene realizzato per l'intero tavolo.

MAGICO

- **Capasanta** dorata al burro, purea di fave di Carpino e cicorie di campo in olio evo
- **Pacchero** "Pastificio Gentile" cacio e pepe di Sichuan, con tartare di gambero rosso
- **Darna di Branzino** in crosta di pane Panko e purea di porro
- **Cre moso** esotico di fragola e cocco, cialda alla mandorla e purea di ananas

MENU MAGICO € 190 a persona

CHARMING

- **Crudo di mare:** scampo Porcupine, gambero di Mazara del Vallo, tonno rosso del Mediterraneo, caviale Beluga, pompelmo rosa, riccioli di sedano e panna acida
- **Pluma di Maialino** iberico, Topinambur in crema e chips
- **Tubettino** "Benedetto Cavalieri" in brodo di cicale, vongole, spuma di patate e croccante di zuccina
- **Raviolo di burrata**, in salsa di datterino giallo, broccoli e sfilacci di carne scottona
- **Filetto di Rombo** scottato, chips di patata e crema di olive dolci
- **Caprese** al caffè speciale con gelato al Disaronno

MENU CHARMING € 230 a persona

Menu Vegano / Vegetariano

- **Pan cotto** su misticanza in brodo aromatizzato all'arancia
- **Cavatelli integrali**, ceci neri della Murgia, spuma di zuccina e chips di patata viola
- **Fave di Carpino** e cicorie, cialda di pane carasau e peperone crusco
- **Parfait al limone**, macedonia di frutta e crema al moscato di Trani

MENU VEGANO/VEGETARIANO € 190 a persona

INFORMIAMO CHE I PRODOTTI DEL NOSTRO MENU SONO STATI TRATTATI CON L'ABBATTIMENTO/CONGELAMENTO AI SENSI DEL REG.CE n. 852/04 PER MAGGIORI INFORMAZIONI NON ESITATE A CHIEDERE AL PERSONALE DI SALA
Per informazioni riguardanti ingredienti / allergeni contenuti nei piatti si può consultare l'informativa o chiedendo al personale di sala.