



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 € 180 a persona · **PERCORSO VINI** € 70 (4 calici)

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, crema di Topinambur e chips
- **Spaghetto** "Rustichello d'Abruzzo" in emulsione di aglio, olio, peperoncino e polpa di ricci di mare
- **Raviolo di burrata**, salsa di datterino giallo, broccoli e sfilacci di scottona
- **Filetto di rombo** scottato, patata croccante e crema di olive dolci
- **Caprese** al caffè speciale con gelato fior di panna

MENU CHARMING € 220 a persona · **PERCORSO VINI** € 100 a persona (5 calici)

Menu Vegano / Vegetariano

- **Pan cotto**, gazpacho e 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 VEGETARIANO € 180 a persona · **PERCORSO VINI** € 70 (4 calici)

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.