Menu à la carte

2 portate a scelta e 1 dessert **160** | **190** *3 portate a scelta e 1 dessert*

Gli ospiti sono invitati a creare il proprio percorso scegliendo liberamente tra i piatti dei menu Memorie, Origini e Riflessioni.

Wine Pairing

3 vini **50** | *5 vini* **85** | *6 vini* **100**

Memorie

RICCIOLA
alla puttanesca

MEZZI PACCHERI
"affogato" di polpo e prezzemolo

PASTA E PATATE
prima e dopo

DENTICE
limone, thè nero affumicato ed erbette

POP FLOWERS
gallette, vermuth e fiori

COCCOLE

Origini

ANIMELLA DI VITELLO
agrumi, noci e rucola

CALAMARETTI
fagioli di Controne e scarole

RISOTTO
peperoncini "friarielli", latticello di bufala e scampi

RICCIOLO
agrumi della costiera, mandorla e ricci di mare

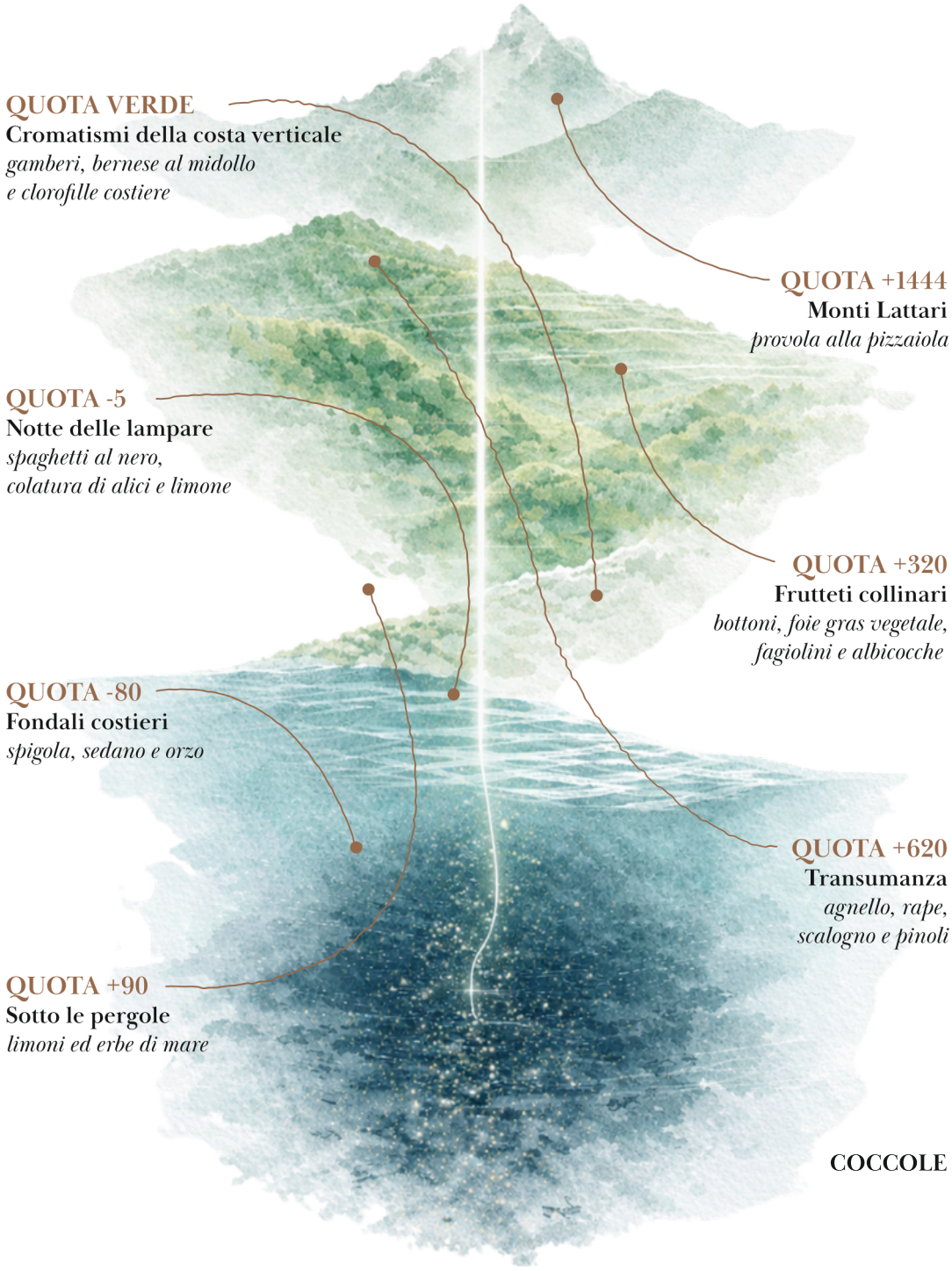
ROMBO
erbe di mare e patate

MERINGATA
fragoline di bosco e rosmarino

COCCOLE

Riflessioni

Ogni piatto nasce a una quota diversa. Alcuni vivono in profondità, altri cercano la luce.
Tutti però appartengono allo stesso paesaggio.



QUOTA VERDE
Cromatismi della costa verticale
gamberi, bernese al midollo
e clorofille costiere

QUOTA +1444
Monti Lattari
provola alla pizzaiola

QUOTA -5
Notte delle lampare
spaghetti al nero,
colatura di alici e limone

QUOTA +320
Frutteti collinari
bottoni, foie gras vegetale,
fagiolini e albicocche

QUOTA -80
Fondali costieri
spigola, sedano e orzo

QUOTA +620
Transumanza
agnello, rape,
scalogno e pinoli

QUOTA +90
Sotto le pergole
limoni ed erbe di mare

COCCOLE

"La fine di un percorso
conquista gli occhi,
seduce il palato."

Dessert

AGEROLA - ALTA VIA
formaggi a pasta cruda, frutta e spezie
30

POP FLOWERS
gallette, vermuth e fiori

CHI È IL MORO?
ombre botaniche, profondità di cioccolato criollo

MERINGATA
fragoline di bosco e rosmarino

L'ESTATE DA PICCOLO
E IL TEATRO DEI BURATTINI
creme brûlé, mandorle e caffè

QUOTA +90
Sotto le pergole
limoni ed erbe di mare

Le informazioni su sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale.