Antipasti

CAVOLFIORE
aglio e capperi

ANIMELLA DI VITELLO
agrumi, noci e rucola

CALAMARETTI
fagioli di Controne e scarole

QUOTA VERDE
Cromatismi della costa verticale
gamberi, frutta e clorofille costiere

QUOTA +1444
Monti Lattari
provola alla pizzaiola

Primi

MEZZI PACCHERI
"affogato" di polpo e prezzemolo

PASTA E PATATE
prima e dopo

RISOTTO
pomodoro del pendolo, "maruzzielli" e yogurt

RICCIOLO
mandorla, cipolla ossidata trippette di baccalà

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

QUOTA +320
Frutteti collinari
bottoni, zucca, mela annurca e foie gras vegetale

Secondi

DENTICE
limone, thè nero affumicato ed erbette

ROMBO
erbe di mare e patate

QUOTA -80
Fondali costieri
spigola, sedano e orzo

QUOTA +620
Transumanza
agnello, rape, scalogno e pinoli

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
prugne 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