



Menu degustazione - Tasting menu

5 PORTATE - 5 COURSES

Questo menù è una proposta di piatti che rappresenta un'introduzione alla cucina dello Chef Pasquale Procida. Una passeggiata attraverso un sentiero di profumi, sapori e sensazioni viste in 5 portate.

Amuse bouche dello Chef

Calice di prosecco "Tenuta Ruggeri"
Carpaccio di spada - Swordfish carpaccio



Antipasti - Starters

Sashimi di tonno "Saku" pinna gialla,
consistenza di ricotta campana, fave e salsa teriyaki
Yellow fin tuna Sashimi, ricotta,
broad beans and teriyaki sauce

Calamaro verace del Marocco "Tako"
salsa al curry thai, lemon grass e erba cipollina
Crispy marocco squid on
curry thai sauce, lemon grass and chicory



Primi - First courses

Bottoni di sfoglia fresca, al gambero rosso, battuta di gambero viola
scampo crudo, burro chiarificato e fonduta di provola
Fresh ravioli with red shrimp, purple shrimp tartare
raw scampi, clarified butter and provola fondue



Secondi - Main courses

Filetto di orata del Golfo all'acquapazza
Gulf sea bream fillet
with cherry tomatoes, basil and black olives

euro +++89,00+++ a persona - bevande escluse
euro +++89,00+++ per person - drinks not included



Antipasti Freddi - Cold Starters

euro

I Crudi di Zi Ninella

Crudo di gambero rosso leggermente marinato 28,00

stracciatella di Andria limone di Amalfi e caviale di salmone

Raw red shrimp lightly marinated, Andria stracciatella Amalfi lemon and salmon caviar

Tartare di scampo con lamponi, mentuccia piperita e olio EVO 28,00

Scampi tartare with raspberries, peppermint and EVO oil

Doppio Sashimi di tonno "Saku" pinna gialla e salmone selvaggio 28,00

consistenza di ricotta campana, fave e salsa teriyaki

Yellow fin tuna and wild salmon sashimi, ricotta, broad beans and teriyaki sauce

 Così com'è...nuda e cruda 26,00

Battuta di Fassona piemontese, rafano, maionese di avocado,

stracciatella di bufala e aglio nero

Fassona piemontese tartare, horseradish, avocado mayonnaise, buffalo stracciatella and black garlic

Antipasti Caldi - Hot Starters

Tataki di salmone upstream selvaggio leggermente scottato 28,00

insalatina di campo, avocado guacamole e arance di sicilia

Lightly seared wild upstream salmon tataki wild salad, avocado guacamole and Sicilian oranges

Tentacolo di polpo "galiziano" cbt, su crema di patate e provola 28,00

polvere di olive taggiasche, limone candito e olio EVO

"Galician" octopus tentacle cbt, on potato and provola cream

Taggiasca olive powder, candied lemon and EVO oil

Capasanta canadese scottata su crema di pisellini primavera 30,00

gambero rosso, uovo di lompo e fonduta al taleggio

Seared Canadian scallop on spring pea cream

red shrimp, lumpfish roe and taleggio fondue

A causa della disponibilità limitata di coperti il ristorante raccomanda di consumare almeno due piatti a persona e vi ringrazia infinitamente per la vostra la collaborazione.

Chef Pasquale



Primi - First courses

euro

Ritorno da Bangkok

Spaghettoni di Gragnano, polpa di riccio, tartare di scampo
lemon grass e polvere di bottarga

Gragnano spaghetti, sea urchin pulp, scampi tartare, lemon grass and bottarga powder

28,00

Risotto "al Mare"

Risotto Carnaroli "Riserva San Massimo", gambero rosa
cialda di scampo crudo la sua bisque e gocce di straciatella

Carnaroli risotto "Riserva San Massimo", pink shrimp, raw scampi wafer
its bisque and straciatella drops

28,00

Astice spogliata

Pacchero di grano duro, mantecato all'astice, la sua bisque
salicornia di mare e crema di datterino rosso di Gragnano

Durum wheat pacchero, lobster bisque, sea asparagus and red datterino tomatoes cream

32,00

Secondi - Main courses

Black cod carbonaro "Alaska" cotto all'unilaterale

composta di sedano rapa, verdure di stagione e crispy di zucchine

Black cod carbonaro "Alaska" cooked unilaterally

compote of celeriac, seasonal vegetables and crispy zucchinis

39,00

La quinta essenza del Mare in griglia

Il salmone "upstream", scampo gigante di Sicilia, polpo Galiziano

calamaro del Marocco, tataki di tonno, capasanta affumicata

42,00

L'autoctona del Piemonte

Rib-eye entrecôte di Fassona, au poivre verte

Fassona Rib-eye entrecôte with green pepper sauce

39,00

Due to the limited availability of seats, the restaurant recommends
consuming at least two dishes per person and thanks you infinitely for your collaboration.

Chef Pasquale



DESSERT

euro

Pastiera napoletana

Neapolitan tart made with cooked wheat, eggs, ricotta cheese, and flavoured with orange flower water

12,00

Babà al rum Zacapa

Ron Zacapa babà

12,00

Fondente al cioccolato al cuore caldo di pistacchio

Dark chocolate cake with hot pistachio heart

12,00

Delizia limone di Amalfi

Amalfi lemon cake

12,00

Goccia Tiramisù agli agrumi e cardamomo

Drop Tiramisù with citrus fruits and cardamom

10,00

Cheesecake di lamponi e fragole

Raspberry and strawberries cheesecake

10,00

Coperto - Cover charge € 4,00 | Acqua € 4,00 | Caffè Illy € 4,00

*alcuni prodotti possono essere surgelati/abbattuti per garantirne freschezza e disponibilità
some products can be frozen or blastchilled to guarantee freshness and availability

Ci prenderemo cura di eventuali necessità alimentari o intolleranze su vostra segnalazione
We will take care of any food needs or intolerances upon your notification