NOTTE
FINE DINING

Executive Chef Giacomo Basile
Maître Sommelier Marco Biancucci

RADICI

Bon Bon di Scampi, “Fresella” Trentina
e peperoncini verdi di fiume

Tagliolino, burro affumicato, ortiche
e cozze

Riso Gazzani, Linor “Caseificio Sicherhof”,
fichi bianchi e prosciutto di cervo

Anatra alla brace, albicocche del Vesuvio,
composta di mele Annurche,
cavolo cappuccio e ribes

Salmerino alpino in crosta
alla puttanesca e cianfotta estiva

La nostra reinterpretazione del Limone

ALPEGGIO VESUVIANO

Pomodori e frutti di bosco

Bottoni farciti con “Goulash di verdure”,
fondo vegetale e Trentingrana d’alpeggio

Uovo 65°, soffritto Napoletano, alloro
e Sicherhof 1905

Sacher Vesuviana

RADICI €105 a persona
Wine pairing 50
Drink pairing 35

ALPEGGIO VESUVIANO €55 a persona
Wine pairing 40
Drink pairing 25

(i menù includono: snack, pane, coperto, petit fours)

Il menù degustazione è uguale per tutti i commensali dello stesso tavolo.
Gli abbinamenti sono consultabili nella carta di vini e bevande.

Per qualsiasi tipo di allergia e/o intolleranza rivolgersi al personale in sala.

I valori sono espressi in Euro

DAL PRIMO BAGLIORE... ALLA NOTTE STELLATA

TRAMONTO

POMODORI E FRUTTI DI BOSCO 22

BON BON DI SCAMPI, "FRESELLA" TRENTINA E PEPERONCINI VERDI DI FIUME 30

CREPUSCOLO

TAGLIOLINO, BURRO AFFUMICATO, ORTICHE E COZZE 26

RISO GAZZANI, LINOR "CASEIFICIO SICHERHOF", FICHI BIANCHI E PROSCIUTTO DI CERVO 28

BOTTONI FARCITI CON "GOULASH DI VERDURE", FONDO VEGETALE E TRENTINGRANA D'ALPEGGIO 24

MEZZANOTTE

ANATRA ALLA BRACE, ALBICOCCHE DEL VESUVIO, COMPOSTA DI MELE ANNURCHE, CAVOLO CAPPUCCIO E RIBES 36

SALMERINO ALPINO IN CROSTA ALLA PUTTANESCA E CIANFOTTA ESTIVA 38

UOVO 65°, SOFFRITTO NAPOLETANO, ALLORO E SICHERHOF 1905 22

ALBA

LA NOSTRA INTERPRETAZIONE DEL LIMONE 18

SACHER VESUVIANA 18

Minimo 2 portate per persona.
Gli abbinamenti sono consultabili nella carta di vini e bevande.

Per qualsiasi tipo di allergia e/o intolleranza rivolgersi al personale in sala.

I valori sono espressi in Euro