

I NOSTRI PERCORSI DEGUSTAZIONE

Chef Roberto Donadoni, Antonella Federico

Dal 1975 - Tra mare, famiglia e memoria

MAREA

Benvenuto dalla Cucina

Carpaccio di Tonno Rosso del Mediterraneo
Carpaccio di Pesce Spada del Mediterraneo
Alice Fresca Marinata, Crostacei
Ceviche di Ricciola

Totanetti alla Brace, Pane al Finocchietto, Limone

Seppia "Doppia", cruda con il suo Nero e al kamado, Peperoni e Citronette

Pasta Fresca al Fuoco, Riduzione di Bisque e Crudo di Gambero Rosso
Da gustare con le mani

Ventresca di Tonno, Melanzane alla Brace con il loro Fondo e Friggitelli

Pre Dessert

Torta Caprese Since 1975

90 a persona

IL QUINTO QUARTO DI MARE

Benvenuto dalla Cucina

Spiedino di Fegato di Tonno, Misticanza dei Colli, Maionese al Wasabi, Salsa Ponzu

La Nostra Bottarga Artigianale, Pomodoro Sorrentino, Frisella, Origano Cubano

Fettuccine in Bianco e Fegato di Ricciola essiccato

Trippa di Tonno

Gelato al Fiordilatte mantecato con Olio e Sale Maldon e Cuore di Tonno

Pre dessert

Torta Caprese Since 1975

100 a persona

I menù degustazione si intendono per tutto il tavolo

ALLA CARTA

CRUDI E OSTRICHE

Le 3 Ostriche 3 diversi tipi di Ostriche ⁽¹⁴⁾	21
Gran Crudità all'Isolana <i>per due persone</i> Selezione di Carpacci, Crostacei e Molluschi secondo disponibilità, con Sale, Olio e Limone ^(2,4,14)	90
Tartare di Tonno Rosso del Mediterraneo ⁽⁴⁾	28
Seppia Scarpetta, Pomodoro Datterino fresco e Erbetto ⁽¹⁴⁾	28
Ceviche di Ricciola ⁽⁴⁾	28

ANTIPASTI

Sinfonia Caprese Polpo, Crostacei, Frutti di Mare Cotti al Vapore ^(2,4,14)	40
Totanetti alla Brace, Pane al Finocchietto e Limone ^(1,14)	22
Acciughe del Cantabrico Pan Brioches Home Made e Burro Montato al Sale Maldon ^(1,7,4)	25
Fritto di Totani di Lenza ^(1,5,14)	30

PRIMI PIATTI

Spaghetto alle Vongole Veraci e la Nostra Bottarga Artigianale ^(1,14)	26
Spaghetto di Mezzanotte Aglio, Olio, Peperoncino, Bisque e Crudo di Gambero Rosso ^(1,2,7)	30
Risotto Riserva 36 mesi, Anguilla cotta al Kamado e Scarola ^(1,4,7)	28
Paccheri al Ragù di Pesci Da un'antica ricetta di Famiglia, Ragù di Mare a lenta cottura ^(1,4)	25

DAL KAMADO

Seppia "Doppia", cruda con il suo Nero e alla Brace, Peperoni e Citronette ^(4,14)	28
Dal Mare, Selezione di Pescato Fresco ⁽⁴⁾	10 all'etto
Ventresca di Tonno, Melanzane alla Brace con il loro Fondo e Friggitelli ^(4,11,6)	30
Verdure di Stagione cotte al Kamado	7

DOLCI E SUGGERZIONI IN ABBINAMENTO

TORTA CAPRESE

Since 1975

^(8, 3, 7)

Mandorle e Cioccolato fondente, Come vuole l'Isola

10

In accompagnamento suggeriamo il nostro Negroni Mediterraneo

12

PASTIERA NAPOLETANA

"Versione Isolana"

^(1, 3, 7)

Ricotta, Grano e Agrumi

10

TIRAMISÙ ESPRESSO

Cremoso & Croccante

^(1, 3, 7)

Cremoso Mascarpone, Savoiardo al Caffè e Crumble Croccante al Cacao

10

TARTE TATIN

Di Mele

^(1, 3, 7)

Mele Caramellate, Pasta Frolla e Caramello leggermente amaro

10

In accompagnamento Vermouth Bianco Mediterraneo

8

Oppure Gelato Fiordilatte e Fava Tonka

5

GELATO

Fiordilatte & Fava Tonka

^(3, 7)

10

DELIZIA

Al Basilico e Limone

^(1, 7, 8)

Con Biscotto alla Mandorla

10

In accompagnamento Gin Tonic

12