

Menù Degustazione

ha validità per tutto il tavolo

€ 100,00 p.p

bevande escluse



Antipasti

CRUDO GOLA

Degustazione di Cinque Portate **€ 24 p.p**

Degustazione di Dieci Portate **€ 35 p.p**

GRAN CRUDO PETROLINI

Degustazione di Venti portate **€ 60 p.p**

COME PUO' UNO SCOGLIO ARGINARE IL MARE € 24 p.p

Percorso Degustazione di Quattro Ostriche
(Fin de Clair, Brian Preu Regalor, Gillardeau)

COTTO GOLA

Degustazione di Cinque Portate **€ 20 p.p**

ARMONIA DI COLORI € 14

Parmantier di patata dolce, cozze, guanciale di Amatrice ed estratto al prezzemolo

PROFUMO DI MARE AI FUMI DI BOSCO € 15

Polpo Rosticciato all'aroma di faggio e ulivo

DALLA RETE AL TEGAME € 25

Gran Soutè di molluschi e crostacei

ROSSO DI SERA € 16

Triglia ripiena alle erbe aromatiche con acqua di pomodoro, stracciata pugliese e mostarda di arancia amara

Primi Piatti

MINESTRA DI MARE € 18

VESUVIETTI PASTIFICIO GENTILE € 18

con ceci e frutti di mare

GNOCCHI DI BUFALA € 20

con rana pescatrice, zucca e cacao

RAVIOLI AI FRUTTI DI MARE € 22

con estratto di datterino giallo e colatura di aglio, olio e peperoncino

SPAGHETTONE PASTIFICIO GENTILE € 22

con vongole veracii aglio nero e bottarga di Muggine

TORTELLO RIPIENO DI RICOTTA E MAGGIORANA € 25

con astice, castagne e cipolla caramellata

LINGUINE PASTIFICIO GENTILE ALL'ASTICE € 35

Secondi Piatti

SPIGOLA ALL'ACQUAPAZZA € 20

BOCCONCINI DI RANA PESCATRICE € 22

con salsa di carote affumicate e maionese al caffè

CARCIOFO RIPIENO DI BACCALA' € 18

con salsa aromatizzata alla liquirizia

ROLL DI SPADA € 18

con funghi shiitake e infuso al thè verde

BBQ FISH € 22

ESPERIENZA CROCCANTE € 18

PESCATO DEL GIORNO € 9/ etto



Contorni di stagione € 6

Verdura di stagione

Patate al forno

Verdure grigliate

Insalata mista

Dessert

GOLAMISÙ € 10

Granita al caffè, spuma al mascarpone e colatura al cacao

TORTINO AL CIOCCOLATO € 9

dal Cuore Caldo al 72% con Spuma di Marsala e Salsa alla Vaniglia

STRUDEL IN MINIATURA € 9

BABA' RIVISITATO € 9

MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO € 9

con terra alle mandorle, confettura di arancia amara, peperoncino, sale maldon ed EVO

CANNOLO CASTAGNE, RUM E CIOCCOLATO € 9

TAGLIATA DI FRUTTA DI STAGIONE € 8



Per Concludere

Espresso € 2

Decaffeinato € 2.50

La nostra Selezione di Amari, Liquori, Distillati, Rum e Whisky
per gli appassionati del fumo lento affumicatura al Sigaro