



## STARTERS

Fico bianco del Cilento D.O.P. con croccante di crudo campano  
e stracciata di bufala

Ode al pomodoro

Cestino di briseè con caponatina  
e tuorlo d'uovo in crosta al nero di seppia

Tartare di chianina con verdurine,  
granella di pistacchio e salsa agli agrumi

Alici innamorate del Mont Blank

Branzino con concassè di pomodorini del Piennolo  
con tarallo n'zogna e pepe



## PASTA & RISOTTO MAINS

Spaghettone Vicidomini con aglio, olio e peperoncino,  
pane arso al limone e bottarga di tonno di Agnone Cilento

Paccherone all'Astice del Mediterraneo

Raviolo ripieno di gamberone imperiale mascarpone,  
cozze di Bacoli e crema di pachino

Scialatiello Amalfitano con fagiolini pesto di basilico,  
pancetta lucana e pecorino Irpino

Risotto con colatura di podolico,  
burro di bufala e tartufo di Colliano

Cavatello rigato ai tre pomodori : pachino rosso, datterino giallo  
e pomodoro cuore di bue "fratelli Punzi" con crema di podolico



## MAINS

Fiorentina di chianina igp 80 giorni frollatura

Fiornetina Irlanda classe A4 frollatura 80 giorni

*\*Le fiorentine vengono accompagnate da patate silane erborinate  
o insalatina di songino e agrumi*

Tagliata di manzoAngus Argentino  
con stracciata di bufala campana  
e rucola della piana del sele

Baccalà in tempura arrecanato e olive taggiasche  
e frutto del cappero

Polpo cbt al barolo con crema di zucchine  
e fiore di zucca cristallizzato

Torretta di spigola con pane,  
provola affumicata cipollotto nocerino  
caramellato fagiolini all'agro



## MENÙ DEGUSTAZIONE DI TERRA

Fico bianco del Cilento D.O.P. con croccante di crudo campano e stracciata di bufala campana.

Risotto con colatura di podolico irpino, burro di bufala campana e tartufo nero di Colliano.

Tagliata di manzo con stracciata di bufala campana e Rucola della Piana del Sele I.G.P.

Terramisù.

Dalla cantina al calice:

Falanghina I.G.P. Campania - San Salvatore  
Paestum I.G.P. Aglianico Jungano - San Salvatore  
Valdobbiadene Superiore Extra Dry D.O.C.G. - Nani Rizzi

*\*con degustazione di vino al calice inclusa*

## MENÙ DEGUSTAZIONE DI MARE

Alici innamorate del Mont Blank

Raviolo ripieno di gamberone imperiale, mascarpone, cozze di Bacoli e crema di pomodoro di Pachino I.G.P.

Polpo al Barolo D.O.C.G. cotto a bassa temperatura con crema di zucchine e fiore di zucca cristallizzato.

Exotic Dessert.

Dalla cantina al calice:

Fiano di Avellino D.O.C.G. Pietracalda - Feudi di San Gregorio  
Paestum I.G.T. Rosato Vetere - San Salvatore  
Limoncello e meloncello

*\*con degustazione di vino al calice inclusa*