



Agosto 2011

Cristina Bowerman

Tim Lane

Claudio Colarusso
Alessandro Di Sarno
Luigi Ferraina
Edoardo Fortunato

Menu Degustazione € 65,00

per tutti i commensali

Amuse bouche

Tartare di filetto di manzo con arancia, capperi, tobiko e salsa al wasabi,
microverdure

Fico arrosto, pancia di maiale, saba e ricotta di bufala

Mezzelune ripiene di amatriciana, guanciale croccante

Agnello al sumak, susine e topinambur speziato

Dessert a scelta

Petits fours

Tasting Menu € 65,00

for all the table

Amuse bouche

Beef tartare, orange, capers, wasabi sauce, tobiko, microgreens

Roasted fig, pork belly, must and buffalo ricotta

Amatriciana sauce stuffed pasta, crunchy guanciale

Hibiscus tea classic lamb, spiced cherries, asparagus

Your choice of dessert

Petits fours

Menu Degustazione € 90,00

per tutti i commensali

Amuse bouche

Gamberi rossi marinati, panzanella di pesca noce e pomodoro verde, erbe aromatiche e sesamo, prosciutto di Parma essiccato

Pesce bianco sotto sale e spezie, edemame. granita di mela verde e rafano

Intermezzo

Linguine Pastificio dei Campi, acqua di peperone, alici di Cetara

Bottoncini di pinoli in consommé di erbe

Raviolini di parmigiano 60 mesi, funghi di stagione, burro della Normandia

Piccione, crumble di cioccolato fondente, ciliegie al sake e cicoria

Semifreddo allo yogurt, olio alla verbena e germogli

Petits fours

Tasting Menu € 90,00

for all the table

Amuse bouche

Marinated red shrimp, peach and green tomato panzanella, aromatic herbs and sesame, dehydrated Parma prosciutto

Cured white fish with sichuan pepper, edemame, green apple and horseradish granite

Intermezzo

Pastificio dei Campi linguine, roasted red pepper water, anchovies from Cetara

Pine nuts tiny pasta buttons in pesto consommé

Parmesan cheese stuffed ravioli, seasonal mushrooms and Normandy butter

Squab, spiced dark chocolate crumble, sake flavoured cherries, chicory

Yogurt semifreddo, verbena oil and sprout

Petits fours