



Italiano pag. 2-6

English pag. 7-11

Agosto 2011

Cristina Bowerman

Tim Lane

Claudio Colarusso
Alessandro Di Sarno

Luigi Ferraina
Edoardo Fortunato

Antipasti

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

€ 25,00

Carpaccio di lingua, giardiniera, salsa al ciauscolo e gelato alla senape

€ 20,00

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

€ 22,00

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

€ 20,00

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

€ 22,00

Primi

Raviolini di parmigiano 60 mesi, funghi di stagione, burro della Normandia
€ 25,00

Linguine Pastificio dei Campi, acqua di peperone, alici di Cetara
€ 20,00

Spaghetti alla chitarra, raguse, prezzemolo, limone candito e tartufo estivo
€ 22,00

Gnocchetti porri e ostriche
€ 22,00

Secondi

Cappesante, crema di pistacchi e funghi di stagione

€ 28,00

Pesce bianco, succo di fagiolini, spaghetti di grano saraceno e uova di coregone

€ 28,00

Maccarello e foie gras

€ 30,00

Agnello al sumak, susine e topinambur speziato

€ 26,00

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

€ 28,00

Astice & Foie

Ravioli ripieni di foie gras, amaretto e mela
€ 30,00

Astice con mango, cipolle rosse e yogurt alla menta
€ 35,00

Scaloppa di foie gras d'anatra, rabarbaro, croccante di nocciole e panbrioche
€ 35,00

Rossini di mare
€ 60,00

Dessert

Zuppetta di caffè, croccante di mandorle, gelato al Baileys

€ 12,00

Lingotto di cioccolato fondente, polvere d'argento, frutto della passione
e biscotto morbido al Grand Marnier

€ 12,00

Crema cotta di passion fruit gelata, lychees, pane di mais e granita di popcorn

€ 12,00

Daquoise di nocciole, fragola, gelato al basilico

€ 12,00

Semifreddo allo yogurt, olio alla verbena e germogli

€ 12,00

Appetizers

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

€ 25,00

Veal tongue carpaccio, giardiniera style vegetables, ciauscolo sauce and mustard icecream

€ 20,00

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

€ 22,00

Roasted fig, pork belly, must and buffalo ricotta

€ 20,00

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

€ 22,00

Pasta Courses

Parmesan cheese stuffed ravioli, seasonal mushrooms and Normandy butter
€ 25,00

Pastificio dei Campi linguine, roasted red pepper water, anchovies from Cetara
€ 20,00

Artisanal spaghetti, whelks, candied lemon and summer truffle
€ 22,00

Potato gnocchi, leeks and oysters
€ 22,00

Second Courses

Scallops, pistachio pure, seasonal mushrooms

€ 28,00

White fish, green beans juice, soba noodles and corregone caviar

€ 28,00

Mackerel and foie gras

€ 30,00

Sumac scented lamb, plum, sunchoke purée and candied celery root

€ 26,00

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

€ 28,00

Rock Lobster & Foie

Foie gras stuffed ravioli, amaretto and apple

€ 30,00

Rock lobster, mango sauce, red onion, mint yogurt

€ 35,00

Foie escalope, hazelnut brittle rhubarb compote, pan brioche

€ 35,00

Seafood Rossini

€ 60,00

Dessert

Coffee, condensed milk, crunchy almonds, baileys ice cream

€ 12,00

Chocolate block, silver powder, passion fruit and Grand Marnier angel food cake

€ 12,00

Iced passion fruit cooked cream, lychees, corn bread and popcorn granita

€ 12,00

Strawberry daquoise e basil ice cream

€ 12,00

Yogurt semifreddo, verbena oil and sprout

€ 12,00