



I L L U O G O D O V E  
L A N O S T R A C U C I N A  
P R E N D E L A F O R M A D E L  
V O S T R O D E S I D E R I O

S E Q U E N Z E

C H E F V I N C E N Z O M A R T E L L A

# *MENU DEGUSTAZIONE “RADIOSO”*

## **PICCOLI AMUSE – BOUCHE**

---

### **PRESTIGIO**

CARPACCIO DI CAPASANTA | POMPELMO | PEPE ROSA |  
CAPPERI DI SAMBUCO | RAPANELLI

### **ALTAMAREA**

SEPIOLINE IN ZIMINO |  
POMODORI CONFIT | BIETOLE

---

### **EQUILIBRIO**

RAVIOLI DI EMULSIONE SOLIDA DI OLIO E LIMONE |  
LIMONE CONFIT IN SCORZA E FRUTTO |  
RIDUZIONE DI ZUPPETTA DI PESCE DI VINCENZO MARTELLA |  
CRUDO DI GAMBERI VIOLA

### **PROFONDITÀ**

GNOCCHETTI DI BACCALÀ | LATTE DI MANDORLE |  
VELA DI BARBABIETOLA | CAVIALE DI ARINGA

---

### **TRIGLIA 97%**

FILETTO DI TRIGLIA IN PANURE DI TARALLI | FILETTO DI TRIGLIA IN TARTARE |  
FONDO DI TRIGLIA | CHIPS DI SQUAME E LISCHE

### **MERAVIGLIA**

RICCIOLA DI FONDALE | MOUSSELINE DI CAPPERI E PREZZEMOLO |  
SALSA ALLA MUGNAIA | PUNTARELLE

---

### **CAPRA E TARTUFO**

GELATO AL LATTE DI CAPRA |  
CRUMBLE ALLA NOCCIOLA | TARTUFO BIANCO

### **ASSOLUTO**

TARTELLETTA ALLE SCORZE DI LIMONE |  
SABLÉ, CONFIT E CREMA AL LIMONE | DACQUOISE MENTA E BASILICO |  
PICCOLA MERINGA FLAMBATA AL LIMONE

---

**COSTO MENU DEGUSTAZIONE EURO 80,00**

# **MENU DEGUSTAZIONE “ARMONIOSO”**

## **PICCOLI AMUSE – BOUCHE**

### **ESSENZA D’AUTUNNO**

FUNGHI PORCINI | FROLLA SALATA ALLA NOCCIOLA |  
CREMA DI SCORZONERA | TARTUFO BIANCO

### **PECORA SARÀ LEI!**

TARTARE DI PECORA | TARTARE DI OSTRICA |  
MAIONESE AI CAPPERI DI SAMBUCO | SEDANO IN BRUNOISE

### **SEDUZIONE**

SPAGHETTO MONOGRANO FELICETTI | AGLIO OLIO E PEPERONCINO |  
CALAMARETTI SPILLO | PESTO DI PREZZEMOLO

### **PROFONDITÀ**

GNOCCHETTI DI BACCALÀ | LATTE DI MANDORLE |  
VELA DI BARBABIETOLA | CAVIALE DI ARINGA

### **RICORDI**

CARCIOFI COTTI A BASSA TEMPERATURA AL PROFUMO DI TIMO |  
AGLIO NERO | CREMA ALLE ERBE DI MACCHIA

### **TERRITORIO**

AGNELLO CORNIGLIESE  
MARINATO ALLO YOGURT E COTTO ALLA BRACE |  
PERLA DI CORATELLA | FONDO ALLA VERBENA | CIME DI RAPA

### **CAPRA CHE PASSIONE**

BLU DI CAPRA ALLA CILIEGIA E PORTO | VERTICALE DI PERA AL BARBERA  
TUILE ALLE OLIVE E MIELE

### **BUONO COME IL PANE**

LINGOTTI DI TORTA DI PANE |  
CREMA ALLA CAMOMILLA | GELATO AL PANE

**COSTO MENU DEGUSTAZIONE EURO 90,00**

# **MENU DEGUSTAZIONE “AUDACE”**

## **PICCOLI AMUSE – BOUCHE**

---

### **CON TUTTO IL CUORE**

ROAST- BEEF FI CUORE DI MANZO |  
SALSA AL CAFFÈ | SCALOGNO COTTO SOTTO LA CENERE |  
RICCI DI MARE

### **VIBRAZIONI**

ANIMELLA DI VITELLO AL BURRO NOCCIOLA |  
FONDO DI CIPOLLA BRUCIATA | CREMA AL RAFANO |  
ESSENZA DI PREZZEMOLO

---

### **SACRO E PROFANO**

RISOTTO MANTECATO AL PORRO ACIDO |  
ACQUA DI PARMIGIANO AI PISTILLI DI ZAFFERANO |  
NERVETTI DI TESTINA

### **SOGNO O SON DESTO?**

CAPPELLETTI AL BRASATO DI PECORA ED IL SUO BRODO |  
RICOTTA STAGIONATA DI PECORA

---

### **NEL BOSCO**

LOMBO DI CAPRIOLO DA CACCIA |  
SALSA CIVET AROMATIZZATA AL RIBES FERMENTATO |  
CHUTNEY DI ROSA CANINA | CAVOLO NERO

### **RINASCIMENTO**

FILETTO DI LEPRE | SALSA DOLCEFORTE  
(CIOCCOLATO, MIELE, VINO ROSSO, SCORZETTE CANDITE)  
PANFORTE DI COSCIA E SPALLA | LINGOTTI DI ZUCCA IN AGRODOLCE

---

### **CAPRA E TARTUFO**

GELATO AL LATTE DI CAPRA |  
CRUMBLE ALLA NOCCIOLA | TARTUFO BIANCO

### **DOLCE COME UN CARCIOFO**

CARCIOFO CANDITO | CONFIT DI MANDARINO |  
CUBETTI DI MORBIDO AL CIOCCOLATO |  
SPUMA DI CIOCCOLATO | GELATO AL CARCIOFO

---

**COSTO MENU DEGUSTAZIONE EURO 100,00**

# *MENU À LA CARTE*

## **GLI ANTIPASTI**

### **ALTAMAREA**

SEPIOLINE IN ZIMINO |

POMODORI CONFIT |BIETOLE

EURO 23

### **PRESTIGIO**

CARPACCIO DI CAPASANTA | POMPELMO | PEPE ROSA

CAPPERI DI SAMBUCO | RAPANELLI

EURO 20

### **CON TUTTO IL CUORE**

ROAST BEEF DI CUORE DI MANZO MARINATO E SCOTTATO |

SALSA AL CAFFÈ | SCALOGNO COTTO SOTTO LA CENERE |

RICCI DI MARE

EURO 20

### **VIBRAZIONI**

ANIMELLA DI VITELLO AL BURRO NOCCIOLA|

FONDO DI CIPOLLA BRUCIATA | CREMA AL RAFANO |

ESSENZA DI PREZZEMOLO

EURO 20

### **ESSENZA D'AUTUNNO**

FUNGHI PORCINI | FROLLA SALATA ALLA NOCCIOLA |

CREMA DI SCORZONERA | TARTUFO BIANCO

EURO 25

### **PECORA SARÀ LEI!**

TARTARE DI PECORA | TARTARE DI OSTRICA |

MAIONESE AI CAPPERI DI SAMBUCO |

SEDANO IN BRUNOISE

EURO 25

## I PRIMI

### SACRO E PROFANO

RISOTTO MANTECATO AL PORRO ACIDO |

ACQUA DI PARMIGIANO AI PISTILLI DI ZAFFERANO |

NERVETTI DI TESTINA |

EURO 22

### EQUILIBRIO

RAVIOLI DI EMULSIONE SOLIDA DI OLIO E LIMONE |

RISTRETTO DI ZUPPETTA DI PESCE DI VINCENZO MARTELLA |

CRUDO DI GAMBERI VIOLA

EURO 20

### SEDUZIONE

SPAGHETTI MONOGRANO FELICETTI |

AGLIO OLIO E PEPERONCINO |

CALAMARETTI SPILLO | PESTO AL PREZZEMOLO

EURO 22

### SOGNO O SON DESTO?

CAPPELLETTI AL BRASATO DI PECORA ED IL SUO BRODO |

RICOTTA STAGIONATA DI PECORA

EURO 20

### PROFONDITÀ

GNOCCHETTI DI BACCALÀ | LATTE DI MANDORLE |

VELA DI BARBABIETOLA | CAVIALE DI ARINGA

EURO 20

## I SECONDI

### TRIGLIA 97%

FILETTO DI TRIGLIA IN PANURE DI TARALLI |  
FILETTO DI TRIGLIA IN TARTARE |  
FONDO DI TRIGLIA | CHIPS DI SQUAME E LISCHE | EURO 30

### NEL BOSCO

LOMBO DI CAPRIOLO DA CACCIA |  
SALSA CIVET AROMATIZZATA AL RIBES FERMENTATO |  
CHUTNEY DI ROSA CANINA | CAVOLO NERO EURO 30

### RINASCIMENTO

FILETTO DI LEPRE | SALSA DOLCEFORTE  
(CIOCCOLATO, MIELE, VINO ROSSO, SCORZETTE CANDITE)  
PANFORTE DI COSCIA E SPALLA |  
LINGOTTI DI ZUCCA IN AGRODOLCE | EURO 30

### TERRITORIO

AGNELLO CORNIGLIESE  
MARINATO ALLO YOGURT E COTTO ALLA BRACE |  
PERLA DI CORATELLA | FONDO ALLA VERBENA |  
CIME DI RAPA EURO 30

### RICORDI

CARCIOFI COTTI A BASSA TEMPERATURA  
AL PROFUMO DI TIMO, AGLIO E MAGGIORANA |  
PATÈ DI CARCIOFO E PANE ALLE ERBE AROMATICHE EURO 20

### MERAVIGLIA

RICCIOLA DI FONDALE |  
MOUSSELINE DI CAPPERI E PREZZEMOLO |  
SALSA ALLA MUGNAIA | PUNTARELLE EURO 30

*“DI TUTTE LE PASSIONI,  
LA PIU DIFFICILE DA PRATICARE IN MODO SUPERIORE,  
LA PIÙ INACCESSIBILE AI COMUNI MORTALI,  
LA PIÙ SENSUALE NEL VERO SENSO DELLA PAROLA,  
LA PIÙ DEGNA DEGLI ARTISTI PIÙ RAFFINATI,  
È SICURAMENTE QUELLA CHE RIGUARDA IL PIACERE DELLA GOLA”*

*GUY DE MAUPASSANT*



**ALCUNI DEI COMPONENTI DEI NOSTRI PIATTI POTREBBERO CONTENERE ALLERGENI**

**ELENCO DEGLI INGREDIENTI ALLERGENI**

**(REG. UE N. 1169/2001)**

CEREALI CONTENENTI GLUTINE E PRODOTTI DERIVATI.

(GRANO, SEGALE, ORZO AVENA, FARRO, KAMUT)

CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI

UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA

PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE

ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI

SOIA E PRODOTTI A BASE SI SOIA

LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE

FRUTTA A GUSCIO E LORO PRODOTTI

(MANDORLE E NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIU',

DI PECAN, DEL BRASILE, PISTACCHI, NOCI MACADAMIA)

SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO

SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE

SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SESAMO

SOLFITI IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10 MG/KG

LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI

MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI

**IN CONFORMITA' CON LE PRESCRIZIONI PREVISTE DALLA LEGGE, IL PESCE DESTINATO AD ESSERE  
CONSUMATO CRUDO E' STATO SOTTOPOSTO A TRATTAMENTO DI BONIFICA PREVENTIVA. POTREBBE INOLTRE  
ESSERE STATO MANTENUTO A TEMPERATURE NEGATIVE PER L'ABBATTIMENTO**