

EXECUTIVE CHEF DARIO AMARO

MENU ESTIVO
MAGGIO - SETTEMBRE
2019

TASTING MENU

IL BENVENUTO

CHŪNJIÉ

PARSONS GREEN

JACKSON POLLOCK

SPIAGGIA NERA

"Ogni viaggio lo vivi tre volte: quando lo immagini, quando lo vivi e quando lo ricordi."

Dario Amaro

€ 55.00 A PERSONA

MENU A LÀ CARTE

ANTIPASTI

- FOIE GRAS SU PLUMCAKE AL MIELE, GAMBERO CRUDO, INDIVIA BELGA MARINATA ALL'ARANCIA € 22.00
- CAPASANTE SCOTTATE, BONITO DASHI, CROCCANTE DI MAIALINO NERO LUCANO, RAVANELLO, TACCOLE € 18.00
- SPIGOLA AFFUMICATA AL LEGNO DI PINO MARITTIMO, CIPOLLA ROSSA DI TROPEA CARAMELLATA, ZENZERO MARINATO, MAIONESE DI MISO, NEVE ALL'OLIO DI OLIVA € 18.00
- THE RAW EXPERIENCE € 25.00

PRIMI

- PLIN DI GAMBERI ROSSI, CREMA DI ZUCCHINE E MENTA, FIORI DI ZUCCA, RIDUZIONE E SOFFIATO DI GAMBERI € 18.00
- SPAGHETTONE CATERINA AI RICCI DI MARE € 16.00
- RISOTTO ACQUERELLO CON GALLINELLA, MANDORLE, MELANZANA AFFUMICATA, POLVERE DI POMODORO, CAPPERI E OLIVE € 18.00
- LE MAFALDE DI KAREN € 16.00

SECONDI

- BACCALA' MORRO CARAMELLATO, BOK CHOY, SOIA, LIMONE, POMODORI € 20.00
- TRANCIO DI PESCATO IN OLIO COTTURA CON TRILOGIA DI SALSE € 25.00
- LA FRITTURA DI CALA € 20.00
- GRIGLIATA DI PESCE SECONDO PESCATO € 25.00

DESSERT

- L'AMARO TIRAMISÙ € 8.00
- BAVARESE AI TRE CIOCCOLATI € 10.00
- TARTELLETTA CON GELATO ALLA CREMA E FRUTTA FRESCA € 7.00