



*La cucina è la mia **terapia**:  
attraverso di essa esploro il mio **io profondo**  
e **definisco** chi sono.*

*È l'espressione **vivace e appassionata** delle mie emozioni,  
che si trasforma in **creatività**.  
È un mezzo per esprimere la mia **emotività**  
e creare **connessioni con gli altri**.*

*Cristian Fagone*



## **L'ESEGESI DI ME**

*MENÙ DEGUSTAZIONE*

*Entrambi i menu vengono realizzati per il tavolo completo*

*[ ] Portate riservate al menu ad 8 portate*

Seppia di Chioggia in due cotture  
*salsa agrumata, olio e prezzemolo*

Ostriche Gillardeau marinate in lime e coriandolo  
*soffice freddo di mandorle e asparago di mare*

Triglia del Tirreno  
*il suo guazzetto ristretto, insalatina di finocchi e avocado siciliani*

Stigghiola alla brace  
*scarola dei colli ed estratto agro-piccante*

Quinto quarto di vitello  
*cuore di lattuga, salmoriglio ghiacciato e cipolla rossa di Tropea*

Il piccione di Carlo Giusti alla toscana  
*champignon ed erbe acidule*

Spaghetti "Profumo di Sicilia"  
*limone, ricci di mare, bottarga di ricciola, finocchietto e origano*

Ricordo d'infanzia  
*limone macerato nello zucchero, gel, confit e gelato, tegole di meringa all'italiana*

**6 portate**

110€

**8 portate**

140€

**Abbinamento vini**

55€ a persona

75€ a persona

## ALLA CARTA

*Si richiede la scelta di minimo 2 portate*

### Antipasti

#### **Crudità di mare**

*ostriche, scampi, gamberi rossi di Mazara, gambero viola ligure,  
gamberi rosa, cicala di mare, calamaro nazionale,  
carpacci di tonno rosso siciliano e pesce spada*  
60 €

#### **Seppia di Chioggia in due cotture**

*salsa agrumata, olio e prezzemolo*  
30 €

#### **Ostriche Gillardeau marinate in lime e coriandolo**

*soffice freddo di mandorle e asparago di mare*  
32 €

#### **Quinto quarto di vitello**

*cuore di lattuga, salmoriglio ghiacciato e cipolla rossa di Tropea*  
32 €

#### **Stigghiola alla brace**

*scarola dei colli ed estratto agro-piccante*  
30 €

### Primi

#### **Risotto**

*ventresca di tonno rosso alla brace, patate, cozze e provola*  
35 €

#### **Spaghetti " Profumo di Sicilia"**

*limone, ricci di mare, bottarga di ricciola, finocchietto e origano*  
35 €

#### **Pasta fredda**

*gambero rosso di Mazara, ostriche e coriandolo*  
35 €

#### **Ravioli di peperonata**

*acqua di pomodoro sorrentino e basilico*  
30 €

## Secondi

### **Triglia del Tirreno**

*il suo guazzetto ristretto, insalatina di finocchi e avocado siciliani*  
45 €

### **Rombo chiodato nazionale e zucchine trombetta**

*scaloppina, costoletta e consommé*  
55 €

### **Il piccione di Carlo Giusti alla toscana**

*champignon ed erbette acidule*  
52 €

### **È un grande agnello!**

*..non fartelo raccontare*  
55 €

### **Maialino da latte croccante**

*citronette alla senape antica, jus e caffè*  
48 €

*Servizio acqua a persona 5€ - Moka 5€ - coperto 5€*

*Nel menu sono presenti allergeni. Comunicaci eventuali intolleranze e allergie,  
il personale di sala è a disposizione.*

*Pesce e molluschi da consumarsi crudi o poco cotti hanno subito il trattamento di bonifica preventiva o  
congelazione.*