



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



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

Baccalà alla ghiotta
capperi, olive e patate

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 salate

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 €

Triglia del Tirreno
il suo guazzetto ristretto, insalatina di finocchi e avocado siciliani
34 €

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
vongole, fasolari e ostriche
35 €

Spaghetti " Profumo di Sicilia"
limone, ricci di mare, bottarga di ricciola, finocchietto e origano
35 €

Pasta fredda
gambero rosso di Mazara e coriandolo
35 €

Ravioli di peperonata
acqua di pomodoro sorrentino e basilico
30 €

Secondi

Baccalà alla ghiotta
capperi, olive e patate
40 €

Rombo chiodato nazionale e funghi porcini nostrani
scaloppina, costoletta e consommé
55 €

Il piccione di Carlo Giusti alla toscana
champignon ed erbe 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.