



*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 Gillaudeau 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 €

#### Battuta di fassona piemontese

*nocciole, pane croccante e tartufo bianco d'Alba*  
70 €

### Primi

#### Risotto

*vongole, fasolari e ostriche*  
35 €

#### Spaghetti " Profumo di Sicilia"

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

#### Tubetti

*in guazzetto di pescato e crostacei*  
35 €

#### Tagliolini di pasta fresca e tartufo bianco d'Alba

70 €

## 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 €

**Uovo poché di gallina livornese**  
**purè di patata ratta, fonduta di Taleggio, spinacini e tartufo bianco d'Alba**  
70 €

*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.*