



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 arance e finocchi

Baccalà in tempura  
le sue trippette, patata, peperoncino, capperi e olive

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 arance e finocchi  
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  
tartufi di mare, 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 €

Fusilloro croccante  
calamaretti spillo alla brace, 'nduja e jalapeno  
38 €

## Secondi

Baccalà in tempura  
le sue trippette, patata, peperoncino, capperi e olive  
40 €

Rombo chiodato nazionale e carciofi  
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.