

MAISON CAPRICCIOLI

Chef de Maison Andrea Turchi

Menu della Maison

Palamita al verde
—
Polipetti alla Luciana
—
Gnocco ripieno canocchie e garum
—
Rossini di rombo
—
Noce miele e pere

75 €

Menu della Stagione

Assoluto di seppia
—
Ostrica patata e fungo
—
Asparago zabaione e bottarga
—
Pasta mista e bouillabaisse
—
San Pietro fagiolini e aglio orsino
—
Cioccolato e caviale

90 €

À la carte

Entree

Ostrica patata e fungo	18
Palamita al verde	15
Assoluto di seppia	15

Antipasti

Polipetti alla Luciana	20
Capasanta cipolla novella e piselli	25
Cocktail di gamberi	25

Primi piatti

Pasta mista e bouillabaisse	23
Gnocco ripieno canocchie e garum	23
Spaghettoni burro affumicato ricci di mare	28

Secondi piatti

Calamaro zucca e alloro	30
Rossini di rombo	35
San Pietro fagiolini e aglio orsino	35

I nostri secondi vengono serviti con un'insalata di rinforzo

Contorni

Cardoncello mandorla e prezzemolo	12
Peperoni arrosto	12
Asparago zabaione e bottarga	18

Caviale Asetra *Selezione Christian Mandura*

10gr.	30
30gr.	65
50gr.	90

Dolci

Noce miele e pere	15
Cioccolato e caviale	20
Genevieve al pompelmo e ibisco	15

Servizio dell'acqua San Bernardo naturale e gasata 5 Euro | Coperto 5 Euro

Vi chiediamo di informarci di eventuali intolleranze o allergie ancora non segnalate al momento della prenotazione.

Tutti i nostri prodotti vengono lavorati ed abbattuti per preservarne la loro qualità.