

# 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.