

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 €



Caviale Asetra

Selezione Christian Mandura

10 gr	30
—	
30 gr	65
—	
50gr	90



À la carte

Crudi

Service de crue 3 assaggi	18
Assiette de minuit 7 assaggi	35

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 in zimino	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

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.