

CAMPANIA REGION TASTING MENU

AMUSE-BOUCHE

INSALATA DI GRANCHI E ARAGOSTA

Boston lobster & Alaskan crab meat salad • saffron sauce • crunchy fennel
San Angelo Pinot Grigio IGT, Tuscany, Castello Banfi, 2021 /
grappa infused, Trentino, Marzadro, Pino Mugo

TALGIERINI AI RICCI DI MARE E POMODORINI

handmade taglierini • sea urchin • chilli • Datterini tomatoes
Le Marne Gavi DOCG, Piedmont, Michele Chiarlo, 2022 /
grappa barrique, Piemonte, Quaglia, Barolo

SGROPPINO

raspberry sorbet • vanilla ice cream • Moët & Chandon champagne

FRITTURA MARE E MONTI

deep fried cod fillet • prawns • squids • mussels • zucchini • truffle aioli sauce
or

TAGLIATA DI MANZO ALLA NAPOLI

A5 Miyazaki Wagyu striploin • rocket • Datterini tomatoes • parmesan • veal jus
Terre Red IGT, Trentino, San Leonardo, 2021 /
grappa barrique, Veneto, Castagner, Riserva Ciliegio 18 Mesi

TARTELLETTA ALLE MANDORLE E FRUTTI DI BOSCO

frangipane tart • caramelized almonds • mix berries • raspberry sauce
grappa barrique, Friuli, Tosolini, Triple Cask

PICCOLA PASTICCERIA

petit four

\$1,288 per person

Signature Club member \$1,088 per person

wine or grappa pairing \$528

