

IL MARE IN LANGA

"IL MARE INCONTRA LE COLLINE"

BENVENUTO DELLA CUCINA

GAMBERI IN CROSTA DI ARACHIDE, SCAROLA, CREMA DI FOIE GRAS

TAGLIOLINO, CACIO, PEPE, SCAMPI, LIME

CALAMARI SCOTTATI, ZAFFERANO, CAVOLO NERO, SALSA AGRUMATA

PAN DI SPAGNA , MASCARPONE , CAFFE', CARDAMOMO

50

NAPULE E'

"LA NOSTRA INTERPRETAZIONE DELLA CUCINA CAMPANA"

BENVENUTO DELLA CUCINA

PARMIGIANA DI MELANZANE

AGNOLOTTI AL RAGU' NAPOLETANO

CONIGLIO ALL'ISCHITANA

BABA, CREMA AL LIMONE

45

LANGHE

"I CLASSICI DELLA TRADIZIONE PIEMONTESE"

BENVENUTO DELLA CUCINA

CARNE CRUDA BATTUTA, SALSA AL TUORLO D'UOVO, PARMIGIANO

TAJARIN E AL RAGU' DI SALSICCIA

BRASATO AL BAROLO CON FONDENTE DI PATATA

PANNA COTTA, MOU, NOCCIOLA SALATA

42

IL MARE IN LANGA

"IL MARE INCONTRA LE COLLINE"

CHEF'S WELCOME

PRAWNS WITH PEANUTS CRUST, BATAVIAN ENDIVE SALAD AND FOIE GRAS SAUCE

TAGLIOLINI PASTA WITH PECORINO CHEESE, PEPPER, SCAMPI AND LIME

SQUIDS WITH SAFFRAN, BLACK CABBAGE AND CITRUS SAUCE

SPONGE CAKE, MASCARPONE CREAM, COFFEE AND CARDAMOM

50

NAPULE E'

"LA NOSTRA INTERPRETAZIONE DELLA CUCINA CAMPANA"

CHEF'S WELCOME

EGGPLANT "PARMIGIANA"

AGNOLOTTI PASTA STUFFED WITH NEAPOLITAN STYLE RAGU'

BABA' AND LEMON CREAM

45

LANGHE

"I CLASSICI DELLA TRADIZIONE PIEMONTESE"

CHEF'S WELCOME

VEAL TARTARE, EGG YOLK SAUCE AND PARMESAN

TAJARIN PASTA WITH SAUSAGE RAGU'

BAROLO BRAISED VEAL AND SOFT POTATOES

PANNA COTTA, MOU AND SALTED HAZELNUTS

42