

L'inizio e le curiosità

L'ORIGINE E L'ESPERIENZA

Tiepido di polpo*, cime di rapa e salsa aioli



18

BREZZA NATALIZIA

Baccalà CBT, olive, papaccelle e acciuga sott'olio



18

IL MARE IN PUREZZA

Crudo di gambero*, scampo* e tartare*



25

ACCORDO PERFETTO

Uovo all'occhio di bue e tartufo nero "Uncinatum"



18

RICORDO D'INFANZIA

Focaccina con culatta "selezione osteria" e stracciata di bufala



16

EQUILIBRIO DI SAPORI

Carpaccio di manzo ai sali bilanciati, yogurt di bufala, composta di pere e pepe del Sichuan



16

L'attesa protagonista

LE PROSPETTIVE DEL CALORE

Linguina con broccolo, calamaro*, castagne e colatura di alici



18

ANIME VAGANTI

Gnocchetto con zucca, zenzero e provolone del monaco



16

IMPASSE

Risotto al parmigiano, gambero rosso* e tartufo nero "uncinatum"



22

MADRE PATRIA

Pasta "vesuvio" scarola, pinoli, uvetta e acciuga



16

IL SILENZIO DEL PRIMO PASSO

Raviolo di burrata, funghi e dragoncello



18

Il fuoco e la pazienza

ORTO E MARE

Frittura di gamberi*, calamari* e verdure di stagione



25

INNESTO

Trancio di spigola in guazzetto di verdure, zafferano e miso



20

DOMENICHE DI INVERNO

Filetto di maialino CBT, millefoglie di patate e composta di mandarino



18

FREDDO PICCANTE

Baccalà alla brace, funghi, crema di zucca e nduja



20

Entrecote/Costata di scottona

7/etto

Pescato del giorno

9/etto

Contorni di stagione

6

Zuccheri e contrasti

RICORDO ESTEMPORANEO

Crostatina calda crema e amarena



8

AUTUNNO ESTIVO

Capresina al limone, salsa alla vaniglia e cachi



8

ALLINEAMENTO TARDIVO

Tiramisù



8

FELICITÀ PERDUTA

Morbido al cioccolato, spuma di ricotta dolce e pera



8

POCHE MATERIE PRIME, RISPETTATE DAL TEMPO, DALLE MANI E DAL FUOCO

I NOSTRI MENÙ DEGUSTAZIONE

Sedetevi, rilassatevi e lasciatevi accompagnare.

Vogliamo mostrarvi uno spazio intimo fatto di incontri, racconti e tempo che ritrova il suo giusto ritmo.

Affidarsi alle mani dello chef Giuseppe Bencivenga significa lasciarsi guidare in un viaggio appassionato attraverso i sapori della nostra memoria, entrare nell'anima della nostra casa: un itinerario fatto di profumi che risvegliano ricordi, cotture rispettose e abbinamenti inaspettati.

Ogni portata è una sfumatura della nostra storia che con immensa gratitudine condividiamo con voi per farvi sentire, semplicemente, al posto giusto.

INCONTRO | 4 PORTATE

Percorso libero a cura dello Chef

€ 45

CAMMINO | 6 PORTATE

Percorso libero a cura dello Chef

€ 65

PER VIVERE AL MEGLIO L'ESPERIENZA

Un viaggio da condividere: per permetterci di curare ogni dettaglio con i giusti tempi, i menù degustazione sono pensati per essere scelti da tutti i commensali del tavolo

La vostra serenità al centro: avete allergie, intolleranze o preferenze alimentari? Segnalatecelo, saremo felici di adattare i piatti alle vostre esigenze.