



'Le mie radici mi impongono di ricercare  
il metodo più puro per lavorare la materia,  
rispettandone l'integrità senza mai rinunciare  
allo studio e alla sperimentazione.

Con il tempo, ho imparato a eliminare  
tutto ciò che non era necessario,  
per concentrarmi sull'essenza delle materie  
e il recupero delle stesse  
e rendere, attraverso la loro complessità,  
la percezione di un gusto semplice ma evocativo.

Un piatto, sofisticato o popolare,  
deve infondere piacere,  
deve essere capace di stupire  
spalancando suggestive finestre nei ricordi,  
attraverso odori e sapori familiari.

Amo valorizzare ingredienti locali dimenticati, profumi,  
consistenze e sapori che ci immettono  
in un viaggio travolgente e stravolgente  
tra passato e futuro, rievocando  
ricordi remoti d'infanzia e momenti felici.

Tutto ciò mi fa vivere il presente  
con la memoria del passato  
alla ricerca di nuove tradizioni future.'

SALVATORE BIANCO

EXECUTIVE CHEF

# LA PERSISTENZA DELLA MEMORIA

*Una riflessione sul tempo  
e come influenza il gusto e le emozioni*

## MENÙ DEGUSTAZIONE

220€ PER PERSONA

---

### GAMBERO

Acqua di sorgente, ramen, prezzemolo, alghe  
(1, 2, 3, 4, 9, 12, 14)

### POMO D'ORO E PANE

Pomodoro, pane, olio  
(1, 3, 5, 6, 7)

### SEPPIA

Vignarola, frutti di mare, salicornia  
(1, 2, 4, 6, 7, 9, 14)

### SPAGHETTI

Ghiande, caffè, tabacco, orzo  
(1, 3, 5, 7, 8, 9)

### GREEN ZONE

Musdea, capesante, caviale  
(2, 4, 7, 8, 9, 12, 14)

### TRIGLIA

Maionese di mare, lime, finocchio marino  
(2, 4, 5, 7, 9, 12, 14)

### PICCIONE

Mirtilli, tarassaco, funghi  
(1, 5, 6, 8, 9, 12)

### VIRGILIO MAGO

Limone, finocchio marino, acqua di mare  
(1, 3, 5, 7, 8)

IL MENÙ DEGUSTAZIONE È PENSATO PER TUTTI GLI OSPITI DEL TAVOLO

Secondo le esigenze di lavorazione i prodotti possono subire un processo di abbattimento della temperatura fino ai -18°.  
Il pesce crudo è sottoposto ad abbattimento della temperatura per garantire la salubrità del prodotto.  
IVA inclusa. Un contributo volontario del 5% a favore dei dipendenti sarà applicato al conto finale.

# LA METAMORFOSI

*Un'espressione di cambiamento  
e evoluzione*

## MENÙ DEGUSTAZIONE

200€ PER PERSONA

---

### TONNO

Asparago bianco, caviale, kombucha

(1, 2, 4, 6, 7, 8, 9, 12, 14)

### FINOCCHIO

Pepe rosa, aceto balsamico

(1, 5, 7, 8, 9, 10)

### ANIMELLA

Carciofi, erbe aromatiche

(1, 5, 7, 8, 9, 12)

### FETTUCINE... !?

Parmigiano Reggiano 62 mesi, pollo

(1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12)

### ROMBO

Funghi, zucchine, limone

(4, 7, 9, 14)

### TIRAMISÙ

Aceto di caffè alle erbe amare

(1, 3, 7, 8)

## PROPOSTE DEL NOSTRO SOMMELIER

### IN ABBINAMENTO

120€ PER PERSONA

IL MENÙ DEGUSTAZIONE È PENSATO PER TUTTI GLI OSPITI DEL TAVOLO

Secondo le esigenze di lavorazione i prodotti possono subire un processo di abbattimento della temperatura fino ai -18°.

Il pesce crudo è sottoposto ad abbattimento della temperatura per garantire la salubrità del prodotto.

IVA inclusa. Un contributo volontario del 5% a favore dei dipendenti sarà applicato al conto finale.

# LA TUA SCELTA

TRE PORTATE PIÙ DOLCE  
180€

---

SELEZIONA TRE PORTATE A TUO PIACIMENTO  
TRA LE PROPOSTE DEI MENÙ DEGUSTAZIONE.

PER CONCLUDERE,  
SCEGLI IL TUO DESSERT  
DALLA CARTA DEI DOLCI.

Se soffre di allergie alimentari, La preghiamo di avvisare il nostro personale in sala.  
In seguito la lista completa degli allergeni: 1. Cereali contenenti glutine 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei 3. Uova e prodotti a base di uova 4. Pesce e prodotti a base di pesce 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi 6. Soia e prodotti a base di soia 7. Latte e prodotti a base di latte 8. Frutta a guscio, mandorle, noci e nocciole 9. Sedano e prodotti a base di sedano 10. Senape e prodotti a base di senape 11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o 10 ml/l 13. Lupini e prodotti a base di lupini 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

