

MAISON CAPRICCIOLI

Chef de Maison Andrea Turchi

Menu della Maison

Sgombro funghi cavolo nero
—
Carciofo cozze e mandorle
—
Gnocco ripieno canocchie e garum
—
Rossini di rombo
—
Noce miele e pere

75 €

Menu della Stagione

Ostrica spinaci e beurre blanc
—
Assoluto di seppia
—
Cocktail di gamberi
—
Spaghettoni burro affumicato ricci di mare
—
San Pietro alla mugnaia
—
Cioccolato e caviale

90 €

À la carte

Entree

Ostrica spinaci beurre blanc	18
Sgombro funghi cavolo nero	15
Assoluto di seppia	15

Antipasti

Polipetti alla Luciana	20
Carciofo cozze e mandorle	20
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 zucca e alloro	30
Rossini di rombo	35
San Pietro alla mugnaia	35

I nostri secondi vengono serviti con un'insalata di rinforzo

Contorni

Cardo e aringa	12
Peperoni arrosto	12
Topinambur e caviale	25

Caviale Asetra *Selezione Christian Mandura*

10gr.	30
30gr.	65
50gr.	90

Dolci

Noce miele e pere	15
Monte bianco	15
Cioccolato e caviale	20

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.