

Menu degustazione

Istinto

L'istinto elimina i confini e lascia spazio alle grandi idee. Lasciarsi trasportare dai sapori della cucina vegetariana. 4 portate per un'esperienza che non conosce limiti di gusto, un viaggio che nasce dalla semplicità delle materie prime sapientemente combinate.

Pomodoro "San Marzano" alla brace, mandorla e foglie di fico

Risotto "Riserva San Massimo" latte di capra "Casale Rocolo" liquirizia e capperi

Cotoletta di melanzana, miso e creme fraiche

Banana, cioccolato e nocciola

o

Selezione di formaggi

95 €

Abbinamento bevande Istinto

40 €

Passione

La passione è questione di intensità. Un percorso di gusto per chi vuole osare assaporando i piatti che racchiudono la vera essenza dell'arte culinaria. 5 portate per vivere un'esperienza completa di accostamenti e sapori che descrivono il vero carattere di Trattoria contemporanea.

Scarola, aringa affumicata, uvetta e semi di oliva

Seppia, 'nduja e beurre blanc

Gnocchetto alla marinara

Coniglio, albicocche, lardo e rosmarino

After eight

o

Selezione di formaggi

115 €

In aggiunta al menù:

Linguina "Gerardo Di Nola" conchigliacei e pan crusco 20 €

Abbinamento bevande Passione

50 €

Menu degustazione

Coraggio

Ci vuole coraggio per affrontare l'estremo. Lasciarsi travolgere dalle sensazioni dell'esperienza culinaria per non perdersi nulla, per non avere rimpianti. Un viaggio di sapori di 7 portate a mano libera alla scoperta degli impulsi creativi dello Chef e della sua brigata.

135 €

*7 portate
a mano libera*

*In aggiunta al menù:
Linguina "Gerardo Di Nola" conchigliacei
e pan crusco 20 €*

Abbinamento bevande Coraggio

70 €

Dinner



Trattoria
contemporanea®

Menu alla carta

2 Portate a scelta (salate) 85 €

3 Portate a scelta (salate) 100 €

Antipasti

Pomodoro "San Marzano" alla brace, mandorla e foglie di fico

Seppia, 'nduja e beurre blanc

Cavolo cinese, salsa kimchi e burro di arachidi

Primi

Risotto "Riserva San Massimo", latte di capra "Casale Roccolo" liquirizia e cappero

Linguina "Gerardo Di Nola" conchigliacei e pan crusco

Gnocchetto alla marinara

Secondi

Rombo chiodato, peperone friggietello e salsa romesco

Cotoletta di melanzana, miso e creme fraiche

Agnello, cumino, carota e arachidi

Dessert

Banana, cioccolato e nocciola - 15 €

After eight - 15 €

Fragola, pomodoro e basilico - 15 €

Piselli, latte e menta - 15 €

selezione di formaggi - 20 €