

Percorso Su Murruai

*Un viaggio attraverso la nostra cucina.
Scegli se fermarti dopo portate 6 proseguire il
viaggio fino al compimento del percorso*

Benvenuto dalla cucina

Tonnetto alletterato tra una nerano e una scapece

Crudo di gambero, gelato alla vaniglia e riduzione di vernaccia

Albicocca del Vesuvio, cipolla e fondo vegetale

Come un raviolo caprese

Bottoni di agnello, tuorlo, pepe e limone

Muggine, coriandolo, sedano e jus di mare

Fiore Sardo, miele e polline

Ananas e sesamo nero

6 portate 83 euro

8 portate 98 euro

abbinamento vini: 4 calici 40 euro 6 calici 60 euro

La carta

Antipasti

Gambero imperiale a crudo 8 Euro

Tuorlo d'uovo marinato, peperoni rossi e pane raffermo 18 Euro

Tonnetto alletterato tra una nerano e una scapece 23 Euro

Gambero viola, gelato alla vaniglia e vernaccia 24 Euro

Cozze, salicornia, patata e mandorla amara 22 Euro

Coniglio farcito: olive, peperoni e capperi 23 Euro

Primi

Pintadera: Raviolo aperto, brasato di pecora, zafferano e liquirizia 24 Euro

Tagliolino, beurre blanc, muggine affumicato e mela verde 24 Euro

Come un raviolo caprese 22 Euro

Rigatoni ripieni di genovese di seppia 24 Euro

Secondi

Muggine, latte di bufala, cipolla in agrodolce e frutta secca 26 Euro

Trancio di ombrina, scarola, uva sultanina e caviale vegetale 28 Euro

Faraona: petto e coscia, crema di mela verde e cocco 27 euro

Piccione fichi e melanzana affumicata 30 Euro

Selezione di formaggi locali accompagnati da miele e marmellata 22 Euro

Tutti i prodotti utilizzati sono freschi. Alcuni di essi, se non consumati immediatamente, vengono sottoposti a trattamento di abbattimento rapido a -18°C mediante abbattitore, come previsto dal Reg. Ce 852/2004, per garantirne sicurezza e qualità