

# Follie

*by Alfonso D'Auria*

*Essenza Mediterranea, Gusto Senza Tempo*

## Menù degustazione *Tasting menu*

### Il Grande Mediterraneo

Il cavolfiore ...  
*The Cauliflower...*



Capasanta scottata, zucca e cacao  
*Seared scallop, pumpkin and cocoa*



Risone di Gragnano, bufala, scampi alla vaniglia, limone fermentato e porro bruciato  
*“Risone” from Gragnano, buffalo mozzarella, scampi flavoured with vanilla, fermented lemon and burnt leek*

Pappardella di ciauscolo, fondo di porcini, kefir e mandorla  
*Ciauscolo pappardella, porcini mushrooms sauce, kefir and almond*

Rana pescatrice in olio cottura, fondo bruno di pesce, carciofi e dressing alle erbe  
*Monkfish, fish gravy, artichokes and herb dressing*



Pre-Dessert

Cioccolato, spuma di birra amara e nocciola  
*Chocolate, bitter beer foam and hazelnut*

120

Degustazione di 6 calici in abbinamento  
*Pairing of 6 Glasses*

70

### Il Piccolo Mediterraneo

4 portate a scelta dal nostro Menù Degustazione  
*4 courses at your choice from the Tasting Menu*

90

Degustazione di 4 calici in abbinamento  
*Pairing of 4 Glasses*

50

I nostri Menù degustazione sono intesi per tutti gli ospiti del tavolo  
*Our tasting menus are intended for all guests at the table*

## - Antipasti- *Appetizers*

Il cavolfiore ... 36

*The Cauliflower...*



Terrina di pesce, panbrioche, chutney di mela e finocchio 36

*Fish terrine, brioche bread, apple chutney and fennel*



Capasanta scottata, zucca e cacao 36

*Seared scallop, pumpkin and cocoa*



Sfogliatella riccia ripiena di agnello sfilacciato, mousse di Provolone del Monaco e le sue animelle 35

*"Sfogliatella" stuffed with pulled lamb, Provolone cheese del Monaco mousse and sweetbreads*

Anatra, castagne e mosto d'uva 35

*Duck, mango and grape must*



## - Primi- *First Courses*

Raviolo "caprese", ricotta di mandorla, pomodoro del Piennolo e olio al basilico 32

*Raviolo "caprese", almond ricotta, Piennolo tomato and basil oil*



Risone di Gragnano, bufala, scampi alla vaniglia, limone fermentato e porro bruciato 35

*"Risone" from Gragnano, buffalo mozzarella, scampi flavoured with vanilla, fermented lemon and burnt leek*

Fagottelli di vitello, ceci, cipolla e nocciola 35

*"Fagottelli" stuffed with veal, chickpeas, onion and hazelnut*

Pappardella di ciauscolo, fondo di porcini, kefir e mandorla 37

*Ciauscolo pappardella, porcini mushrooms sauce, kefir and almond*

La Carbonara...vera! 32

*Carbonara...the real one!*

## - Secondi - *Main Courses*

Scarola infornata, aglio fermentato e olive Caiazzane 35

*Baked endive, fermented garlic and "Caiazzane" olives*



Baccalà al pil pil con pomodoro e origano dei Monti Lattari 40

*Codfish "pil pil" style with tomatoes and oregano from the Lattari Mountains*

Rana pescatrice in olio cottura, fondo bruno di pesce, carciofi e dressing alle erbe 45

*Monkfish, fish gravy, artichokes and herb dressing*



Pollo marinato e laccato ai peperoni, mostarda e lattughino grigliato 45

*Chicken marinated and glazed with peppers, mustard and grilled lettuce*

Manzo in crosta di sale alla cannella, salsa al caffè e funghi glassati 48

*Beef in a cinnamon salt crust, coffee sauce and glazed mushrooms*


## Dolci- *Desserts*

Ricotta, rapa rossa e gelato alle erbe mediterranee 18  
*Ricotta, red turnip and Mediterranean herb ice cream*

La nostra Pastiera scomposta 18  
*Our Pastiera deconstructed*

Cioccolato, spuma di birra amara e nocciola 18  
*Chocolate, bitter beer foam and hazelnut*

Mousse di erborinato, mela e Cognac 18  
*Blue cheese mousse, apple and Cognac*

La nostra selezione di Tè e Tisane   
*Our Tea and fresh herbal selection *

Caffè  
*Coffee*

Menta Fresca  
*Fresh Mint*

Rosmarino e scorza di Agrumi  
*Rosemary and fresh Citrus Fruits*

Passion de Fleurs – Tè bianco, Frutti e Petali  
*Passion de Fleurs – White Tea, Fruits and Petals*

Tè Verde Sencha Fukuyu  
*Green Tea Sencha Fukuyu*





Tè Jasmine  
*Jasmine Tea*

Tè Rooibos  
*Rooibos Tea*

9

Su richiesta è disponibile una carta dove sono elencati tutti gli allergeni presenti nei vari piatti  
*A list of allergens is available upon request*

Il pesce, il caffè, il tè e le tisane sono sostenibili e di provenienza locale  
*The fish, coffee, tea and herbal teas are sustainable and local*

 Sostenibile- *Sustainable*  Vegano- *Vegan*  Senza Glutine- *Gluten Free*  
 Senza Lattosio- *Lactose-free*