

Follie

by Alfonso D'Auria

C'è chi parla forte per farsi notare.
E chi, come Alfonso **D'Auria**, lascia parlare i suoi piatti.
Follie nasce così:
Non da un'idea gridata, ma da un'anima buona, timida, essenziale.
Un uomo che non ama il palcoscenico,
ma ogni sera ne costruisce uno, fatto di sapori, memoria e meraviglia

Perché non c'è niente di più folle che essere se stessi.

*Some speak loudly to be noticed.
But others, like Alfonso **D'Auria**, let their dishes do the talking.
That's how **Follie** was born:
Not from a shouted idea, but from a quiet, kind, essential soul.
A man who doesn't seek the spotlight,
but who builds one every night: made of flavor, memory, and wonder.*

Because there's nothing more daring than being yourself.

Essenza Mediterranea, Gusto Senza Tempo

Il Grande Mediterraneo

La barbabietola...marinata, affumicata e sfilacciata
The beetroot...marinated, smoked and shredded

1,3,5,7,10,12  

Capasanta e porcini
Scallop and porcini mushrooms

2,3,4,5,9,* 

Minestra di pasta, cavolfiore, cannolicchi e limone nero
Pasta soup, cauliflower, razor clams and black lemon
1,9,*

Tagliolino in brodo di pomodoro e guanciale
Tagliolino in tomato broth and pork cheek
1,2,8,*

Tonno e la sua salsa
Tuna with its sauce
1,3,4,5,* 

Pre-Dessert

Zucca, castagne e alloro
Pumpkin, chestnuts and laurel
3,13  

120,00€

Degustazione di 6 calici in abbinamento
Pairing of 6 Glasses
70,00€

Il Piccolo Mediterraneo

Tirami-sud di pesce
Fish "tirami-sud"
1,2,4,5,6,8,10,* 

Pasta, patate e provola
Pasta, potatoes and provola cheese
1,2,5,4

Tonno alla genovese
Tuna Genoese style
1,3,4,5,* 

Caffè sospeso
Suspended coffee
2,3,8,*

90,00€

Degustazione di 4 calici in abbinamento
Pairing of 4 Glasses
50,00€

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

Antipasti ~ Appetizers

La barbabietola...marinata, affumicata e sfilacciata 34,00€

The beetroot...marinated, smoked and shredded

1,3,5,7,10,12  

Tirami-sud di pesce 35,00€

Fish "tirami-sud"

1,2,4,5,6,8,10,* 

Capasanta e porcini 38,00€

Scallop and porcini mushrooms

2,3,4,5,9,* 

Sfogliatella riccia, agnello e Provolone del Monaco 35,00€

"Sfogliatella", lamb and Provolone del Monaco cheese

1,2,5,*

Anatra, melograno e nocciole 35,00€

Duck, pomegranate and hazelnuts

2,3,5,* 

Primi ~ First Courses

Alfredo's pasta by *Alfonso D'Auria* 34,00€

1,2,3,5,6,8

Raviolo "caprese" 32,00€

Raviolo "caprese"

1,3,*

Risone allo zafferano con "ossobuco" di spigola 35,00€

Risone pasta with "shank" of seabass

1,2,4,5,8,*

Minestra di pasta, cavolfiore, cannolicchi e limone nero 35,00€

Pasta soup, cauliflower, razor clams and black lemon

1,9,*

Tagliolino in brodo di pomodoro e guanciaie 33,00€

Tagliolino in tomato broth and pork cheek

1,2,8,*

La Carbonara...vera! 32,00€

Carbonara...the real one!

1,2,8

Secondi ~ Main Courses

Scarola infornata, aglio fermentato e olive Caiazzane 30,00€

Baked endive, fermented garlic and "Caiazzane" olives

3,5   

Tonno e la sua salsa 40,00€

Tuna with its sauce

1,3,4,5,* 

Rombo cotto al cedro e funghi 45,00€

Turbot cooked with cedar and mushrooms

3,4,5,*   

Pollo, gran turco e uovo 45,00€

"Corn & coop" Chicken, maize and egg

2,3,5,8,*

Tre espressioni di vitello 40,00€

Three expressions of veal

1,2,3,5,8,11,12,*

Dolci- Desserts

Ricotta, pere e rosmarino 18,00€

Ricotta, pears and rosemary

2,3,8,*

Tiramisù e decotto di cicoria 18,00€

Tiramisu and chicory decoction

1,2,3,8

Caffè e anice 18,00€

Coffee and anise

2,3,8,*

Zucca, castagne e alloro 18,00€

Pumpkin, chestnuts and laurel

3,13

La nostra selezione di Tè e Tisane 9,00€

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*

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

Allergeni- *Allergens*

1 Glutine- 2 Lattosio- 3 Frutta con Guscio- 4 Pesce- 5 Sedano- 6 Crostacei- 7 Soia- 8 Uovo–
9 Molluschi- 10 Senape- 11 Lupini- 12 Sesamo- 13 Arachidi- 14 Anidride Solforosa

1 *Gluten*- 2 *Lactose*- 3 *Nuts*- 4 *Fish*- 5 *Celery*- 6 *Shellfish*- 7 *Soy*- 8 *Egg*- 9 *Molluscs*- 10 *Mustard*- 11 *Lupins*- 12 *Sesame*- 13 *Peanuts*- 14
Sulphur Dioxide

* Alimento congelato/surgelato / * *Frozen / Deep-frozen food* ** Cibo abbattuto / ** *Blast-chilled*

Secondo le esigenze di lavorazione i prodotti possono subire un processo di abbattimento della temperatura fino a -18° Il pesce crudo è sottoposto ad abbattimento della temperatura per garantire la salubrità del prodotto.

According to the working requirements, food maybe subjected to blast chilling up to -18°.Our raw fish undergoes a process of blast chilling in order to guarantee the absolute integrity of the product

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