

Folie

by Alfonso D'Auria

Essenza Mediterranea, Gusto Senza Tempo

Menù degustazione *Tasting menu*

Il Grande Mediterraneo

Il pomodoro... tartare, gelato e croccante
The tomato... tartare, ice cream and crunchy



Terrina di pesce, panbrioche, rabarbaro e finocchietto
Fish terrine, brioche bread, rhubarb and fennel



Risone di Gragnano, basilico, ostriche alla brace e Parmigiano
'Risone' from Gragnano, basil, grilled oysters and Parmesan cheese

Tortello di fagioli e cozze
Beans tortello with mussels

Triglia, finocchio e salsa alla cacciatora
Mullet, fennel and "cacciatora" sauce



Pre-Dessert

Caffè e anice
Coffee and anise

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 table guests

- Antipasti- *Appetizers*

Il pomodoro... tartare, gelato e croccante 36

The tomato... tartare, ice cream and crunchy



Terrina di pesce, panbrioche, rabarbaro e finocchietto 36

Fish terrine, brioche bread, rhubarb and fennel



Capasanta e fichi 36

Scallop and figs



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, ciliegie e pistacchio 35

Duck cherries and pistachio



- 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, basilico, ostriche alla brace e Parmigiano 35

"Risone" from Gragnano, basil, grilled oysters and Parmesan cheese

Tortello di fagioli e cozze 32

Beans tortello with mussels

Fregola Sarda, gamberi rossi e gazpacho 35

"Fregola Sarda" red prawns and gazpacho

La Carbonara...vera! 32

Carbonara...the real one!

- Secondi - *Main Courses*

Scarola infornata, aglio fermentato e olive Caiazzane 30

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

Triglia, finocchio e salsa alla cacciatora 45

Mullet, fennel and "cacciatora" sauce



Pollo e peperoni 40

Chicken and peppers

Manzo in crosta di sale alla cannella, salsa al caffè e asparagi 45

Beef in cinnamon salt crust, coffee sauce and asparagus

Dolci- Desserts

Ricotta, pere e rosmarino 18

Ricotta, pears and rosemary



Sufflè freddo di Pastiera 18

Cold sufflè of Pastiera

Caffè e anice 18

Coffee and anise

Limone e liquirizia 18

Lemon and licorice

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

Fish, coffee, tea and herbal teas are sustainable and locally sourced

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