

# Follie

*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*