

Follie

by Alfonso D'Auria

Essenza Mediterranea, Gusto Senza Tempo

Menù degustazione

Tasting menu

IL GRANDE MEDITERRANEO

Carciofo, topinambur e liquirizia
Artichoke, Jerusalem artichokes and licorice



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

Tagliolino in brodo di pomodoro e guanciale
Tagliolino in tomato broth and pork cheek

Triglia, finocchio e salsa alla cacciatora
Mullet, fennel and “cacciatora” sauce

PRE-DESSERT

Fave, pecorino e miele
Broad beans, pecorino cheese and honey

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

Carciofo, topinambur e liquirizia <i>Artichoke, Jerusalem artichokes and licorice</i>	32
  	
Terrina di pesce, panbrioche, rabarbaro e finocchietto <i>Fish terrine, brioche bread, rhubarb and fennel</i>	36
	
Capasanta, piselli, peperone crusco e provola affumicata <i>Scallop, peas, "crusco" pepper and smoked provola cheese</i>	36
Sfogliatella riccia ripiena di agnello sfilacciato, mousse di Provolone del Monaco e le sue animelle <i>"Sfogliatella" stuffed with pulled lamb, Provolone cheese del Monaco mousse and sweetbreads</i>	35
Anatra, agretti, nespole e Cesanese <i>Duck, saltwort, loquats and Cesanese wine</i>	35

PRIMI- FIRST COURSES

Raviolo "caprese", ricotta di mandorla, pomodoro del Piennolo e olio al basilico <i>Raviolo "caprese", almond ricotta, Piennolo tomato and basil oil</i>	32
 	
Risone di Gragnano, basilico, ostriche alla brace e Parmigiano <i>"Risone" from Gragnano, basil, grilled oysters and Parmesan cheese</i>	35
Tortello di fagioli e cozze <i>Beans tortello with mussels</i>	32
Tagliolino in brodo di pomodoro e guanciale <i>Tagliolino in tomato broth and pork cheek</i>	32
La Carbonara...vera! <i>Carbonara...the real one!</i>	32

SECONDI - MAIN COURSES

Scarola infornata, aglio fermentato e olive Caiazzane <i>Baked endive, fermented garlic and "Caiazzane" olives</i>	30
  	
Baccalà al pil pil con pomodoro e origano dei Monti Lattari <i>Codfish "pil pil" style with tomatoes and oregano from the Lattari Mountains</i>	40
Triglia, finocchio e salsa alla cacciatora <i>Mullet, fennel and "cacciatora" sauce</i>	45
Pollo e peperoni <i>Chicken and peppers</i>	40
Manzo in crosta di sale alla cannella, salsa al caffè e asparagi <i>Beef in cinnamon salt crust, coffee sauce and asparagus</i>	45

DOLCI- *DESSERTS*

Ricotta, pere e rosmarino
Ricotta, pears and rosemary

Sufflè freddo di Pastiera
Cold sufflè of Pastiera

Caffè e anice
Coffee and anise

Fave, pecorino e miele
Broad beans, pecorino cheese and honey

18

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*

