

Folie

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

Degustazione di 6 calici in abbinamento

Pairing of 6 Glasses

Il Piccolo Mediterraneo

4 portate a scelta dal nostro Menù Degustazione

4 courses at your choice from the Tasting Menu

Degustazione di 4 calici in abbinamento

Pairing of 4 Glasses

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 ...

The Cauliflower...



Terrina di pesce, panbrioche, chutney di mela e finocchio

Fish terrine, brioche bread, apple chutney and fennel



Capasanta scottata, zucca e cacao

Seared scallop, pumpkin and cocoa



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

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

Anatra, castagne e mosto d'uva

Duck, mango and grape must



- Primi- *First Courses*

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

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



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

Fagottelli di vitello, ceci, cipolla e nocciole

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

Pappardella di ciauscolo, fondo di porcini, kefir e mandorla

Ciauscolo pappardella, porcini mushrooms sauce, kefir and almond

La Carbonara...vera!

Carbonara...the real one!

- Secondi - *Main Courses*

Scarola infornata, aglio fermentato e olive Caiazzane

Baked endive, fermented garlic and "Caiazzane" olives



Baccalà al pil pil con pomodoro e origano dei Monti Lattari

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

Monkfish, fish gravy, artichokes and herb dressing



Pollo marinato e laccato ai peperoni, mostarda e lattughino grigliato

Chicken marinated and glazed with peppers, mustard and grilled lettuce

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

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

Dolci- Desserts

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

La nostra Pastiera scomposta
Our Pastiera deconstructed

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

Mousse di erborinato, mela e Cognac
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

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*