

# la luce

Se tutte le sintesi potessero essere improvvisazione,  
sicuramente rivelerebbero la parte migliore di ogni attore.  
Il menu più complesso, libero e mutevole del nuovo corso.  
9 portate a mano libera spaziando tra Nord e Sud della nostra bella Italia.

180 euro / persona  
bevande escluse

Abbinamento 9 calici 120 euro / persona

Coperto 4,00 euro  
Acqua 75 cl 5,00 euro  
Espresso 4,00 euro

La scelta del menu degustazione è da intendersi per l'intero tavolo.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.  
Alcuni prodotti, se non reperibili freschi, potrebbero essere surgelati all'origine. Materie prime / Prodotti abbattuti in loco.  
Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza.

# la spudorata

Gambero viola, mandorla e aglio orsino

2|7|8

Foie gras, fragole e camomilla

1|3

Minestra di pasta, pesci di scoglio e pesto rosso

1|4|7

Tortelli\_NO di Genovese , cipolla rossa e Pecorino

1|3

Spigola, carote, lattuga di mare e indivia

4|7|9

Peperone e faraona

9

Fragole, dragoncello e pepe rosa

1|3|7|8|12

150 euro / persona  
bevande escluse

Abbinamento 7 calici 90 euro / persona

Coperto 4,00 euro  
Acqua 75 cl 5,00 euro  
Espresso 4,00 euro

La scelta del menu degustazione è da intendersi per l'intero tavolo.

**ALLERGENI:**

1 glutine, 2 crostacei, 3 uova, 4 pesce, 5 arachidi, 6 soia, 7 latte, 8 frutta a guscio, 9 sedano, 10 senape, 11 sesamo, 12 arachidi, 13 fave, 14 molluschi, 15 alcol

# l'ora precisa

Trota, fagioli e finocchietto

4 | 9

Riso Carnaroli, rapa rossa, creste di gallo e Lambrusco

9 | 15

Spaghettoni, gambero viola e limone

1 | 2 | 4

Pecora, fave, yogurt e nepitella

7 | 9 | 13

Nocciola, miso e vaniglia

1 | 3 | 7 | 8 | 11 | 12

110 euro / persona

bevande escluse

Abbinamento 5 calici 60 euro / persona

Coperto 4,00 euro  
Acqua 75 cl 5,00 euro  
Espresso 4,00 euro

La scelta del menu degustazione è da intendersi per l'intero tavolo.

**ALLERGENI:**

1 glutine, 2 crostacei, 3 uova, 4 pesce, 5 arachidi, 6 soia, 7 latte, 8 frutta a guscio, 9 sedano, 10 senape, 11 sesamo, 12 arachidi, 13 fave, 14 molluschi, 15 alcol

# a tempo

Piccoli atti, a tempo.

Un menu disponibile solo dal martedì al giovedì,  
essenza della personalità dello Chef Nicola Annunziata.

E' possibile trovare estremo territorio o mediterraneità pura,  
e perchè no... un mix di entrambe.

Un "corto" al buio della nostra cucina, chiara, immediata,  
mai uguale alla volta prima.

80 euro / persona  
bevande escluse

Abbinamento 2 calici 28 euro / persona

Coperto 4,00 euro  
Acqua 75 cl 5,00 euro  
Espresso 4,00 euro

La scelta del menu degustazione è da intendersi per l'intero tavolo.