

dialoghi in cucina

12.12 2024

— MENU —

Si alza il sipario!

The Curtain rises!

Gambero, zucca, lardo e limone

Shrimp, pumpkin, lard and lemon

2 | 7

Executive Chef **Nicola Annunziata** [I Portici]

ANTIPASTI

Omaggio al Friuli ...mousse di mais con salsa di fungo nero e morchia

Homage to the Friuli ...mousse of corn
with black mushroom sauce and "morchia"

3 | 7

Chef **Terry Giacomello**

Manzo romagnolo, rapa rossa, senape e amaranto

Romagnolo Beef, beetroot, mustard
and amaranth

7 | 9 | 15

Executive Chef **Nicola Annunziata** [I Portici]

PRIMI

Tagliolini al bianco d'uovo, parmigiano e caviale di tartufo nero

Egg white tagliolini, parmesan
and black truffle caviar

1 | 3 | 7

Chef **Terry Giacomello**

Bottone ripieno di anguilla, patata, zafferano e cozze

Fresh pasta, filled with eel, potato,
saffron and mussels

1 | 4 | 7 | 8 | 14

Executive Chef **Nicola Annunziata** [I Portici]

SECONDO

Asino, salsa toburoku, cagliata di parmigiano e olio al vadauvan

Donkey, toburoku sauce, parmesan curd
and vadauvan oil

3 | 7

Chef **Terry Giacomello**

SNACK

Sandwich di brie e caviale di aceto balsamico

Brie and balsamic vinegar caviar sandwich

7

Pastry Chef **Vincenzo Digifico** [I Portici]

DESSERT

Mela, miso e vaniglia

Apple, miso and vanilla

1 | 3 | 7 | 8 | 10 | 12 | 15

Pastry Chef **Vincenzo Digifico** [I Portici]

PICCOLA PASTICCERIA

Il volto di Mae West

Mae West face

1 | 3 | 7 | 8 | 10 | 12 | 15

Pastry Chef **Vincenzo Digifico** [I Portici]

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

ALLERGENS

1 gluten, 2 crustaceans, 3 eggs, 4 fish, 5 peanuts, 6 soy, 7 milk,
8 nuts, 9 celery, 10 mustard, 11 sesame, 12 peanuts, 13 fava
beans, 14 molluscs, 15 alcohol

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.

For information regarding allergens or ingredients that may cause intolerances please contact the staff on duty. Frozen products may be used if fresh ones are not available. Raw materials / products slaughtered on the spot. Certain fresh products of animal origin, as well as fishery products eaten raw, undergo rapid blast chilling to ensure quality and safety