

Nel darVi il benvenuto, Giuseppe Di Iorio Executive Chef,  
Vi accompagnerà in un rinnovato percorso gastronomico  
in cui rivela la sua filosofia ed essenza culinaria, fatta di creatività,  
passione, ricerca, tecnica e rispetto per la materia prima.

*In welcoming you, Giuseppe Di Iorio Executive Chef,  
will accompany you in a renewed gastronomic journey  
in which he reveals his philosophy and culinary essence, made of creativity,  
passion, research, technique and respect for the raw material.*

## CORINZIO

Menu Degustazione  
*Tasting Menu*

Benvenuto dello Chef  
*Chef's Welcome*

Crudo di scampi profumato al lime con spugna al cocco,  
terra al cioccolato bianco e lampone  
*Raw shrimp flavoured with lime with coconut sponge on a base of white chocolate and raspberry*

Quaglia su crema di erbe di campo con miele di borragine e le sue uova poche  
*Quail on field herb cream with borage honey and poached eggs*

Tagliolini al nero seppia con purea di piselli e bottarga di muggine  
*Tagliolini with black cuttlefish with pea purée and mullet bottarga (fish eggs)*

Cappellacci ricotta di bufala e asparagi con tuorlo marinato e tartufo nero estivo  
*Cappellacci ricotta with buffalo and asparagus with marinated yolk and black summer truffle*

Salmone balik con crema di patate alla vaniglia, pane nero e cipolla di Tropea in agretto  
*Salmon balik with vanilla cream of potatoes, black bread and Tropea onion in cress*

Carrè daino con purea di sedano rapa e gel al melograno  
*Loin of fallow deer with celeriac puree and pomegranate gel*

Preludio dolce  
*Sweet prelude*

Suzumi: Nocciola, Thè Matcha e Sakè  
*Suzumi: Hazelnuts, Matcha Tea and Sakè*

Euro 180,00

Con proposta di abbinamento vini al bicchiere suggeriti dal nostro Sommelier  
*With wines by the glass suggested by our Sommelier*

Euro 250,00

Il Menu degustazione è per tutti gli ospiti del tavolo  
*The tasting menu should be ordered for all guests seated at the same table*