

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

Rana pescatrice al vapore con zucchine romanesche, pompelmo rosa e peperoni
Steamed monkfish with roman zucchini, pink grapefruit and peppers

Coniglio arrostito nel suo brodo ristretto, sedano rapa e scarola.
Roasted rabbit in its broth, celeriac and endive

Tagliolini con ragù di calamaro allo zafferano e limone candito, polvere di olive nere e gel al prezzemolo
Tagliolini pasta with saffron, squid ragout and candied lemon, black olives powder and parsley jelly

Ravioli ripieni di agnello su salsa di peperone arrosto, crema di ricotta al pepe e dragoncello
Lamb stuffed ravioli with roasted pepper sauce, ricotta cheese with pepper and tarragon

Merluzzo marinato alla carota viola, spugna di cipolle di Tropea e bietoline di campo
Cod marinated in purple carrot, Tropea onion sponge and wild beets

Lombata di cervo con crumble al caffè, scorzanera e aria al pino
Venison loin with coffee crumble, black salsify and pine air

Preludio dolce
Sweet prelude

Il nostro Soufflè
Our Soufflè

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

Tutte le erbe utilizzate in cucina sono coltivate sulle nostre terrazze.
All the herbs used in our recepies are home-grown on our terraces.