

MY SIGNATURE

Cotto e crudo di frutta e verdure

Carpaccio di ricciola e guancia di bufalo
salmistrata con finocchietto marino
e bergamotto

Pane & "quaccosa"

Raviolo caprese ripieno di caciotta e maggiorana
in salsa di pomodorini corbarini e basilico

Eliche cacio e pepe con ricci di mare

Triglia di Licosa e la sua zuppetta
con talli di zucchine e fiori di zucca

Piccione con salsa di fegato grasso d'oca
carpaccio di fichi bianchi e alici di menaica

Primavera a Paestum

Il Tuffatore
Soufflé al cioccolato con gelato ai fichi secchi
salsa di cioccolato e liquore di finger lime

180 per persona

Selezione di formaggi 22 per persona

Indicazioni per la scelta à la carte
2 portate a scelta 120

PAESTUM TALE

Cotto e crudo di frutta e verdure

Alici alla colatura di menaica
ricotta di bufala e ciambotta cilentana

Pane & "quaccosa"

Bottoni di borragine con lumache
di terra e salsa al Fiano

Pasta e patate con astice blu

Pescato della notte cotto alla brace
con lattuga, fagiolini e cipollotti

Coscia di pollo ruspante profumato
alle foglie di fico con anguilla affumicata

Pomodoro, ricotta e basilico

Bufalo in vigna
Semifreddo al primosale di bufala, cialda di latte
cotto e gelato di latte di bufala con foglie
di limone, salsa all'Aglianico

I 60 per persona

Selezione di formaggi 22 per persona

Indicazioni per la scelta à la carte
2 portate a scelta I 20