

CENA 4 MANI

CARMELO TRENTACOSTI E DOMENICO CANDELA

7 APRILE 2025

H20,30

Amuse Bouche

Pizza margherita

Oliva di rinforzo

Perla ai ricci di mare e alga spirulina

Sardina a "Beccafico"

"Toccamì"

Seppia, patate e piselli

Fermento

Zucca rossa in agrodolce, miso,
aglio nero fermentato e gelato alla senape

Raggio di Sole

Riso Carnaroli cotto in estrazione di foglie di limone,
gamberi rossi al naturale,
olio al dragoncello e jus di lampone fermentato

Barbaresco

Agnello di Laticauda con ristretto di papacella napoletana,
jalapeño fermentato e bagna cauda leggera di sardine affumicate

"Apple"

Mela, vin cotto e frutti rossi

Arlecchino

Mousse di ricotta, bavarese al pistacchio,
gel di "bianco mangiare" alle mandorle e chutney di frutta tropicale

Dolci Coccole

Wine Pairing 4 Calici

Acqua Panna/San Pellegrino

Al costo a persona di €290,00

4 HANDS DINNER

CARMELO TRENTACOSTI AND DOMENICO CANDELA

APRIL 7TH, 2025
8,30 PM

Amuse Bouche

Pizza margherita
"Olive" of the Reinforcement
Pearl with sea urchins and spirulina algae
"Beccafico" style sardine

"Touch me"

Cuttlefish, potatoes and peas

Abuzz"

Sweet&Sour red pumpkin, miso,fermented black garlic and mustard ice cream

Rays of Sun

Carnaroli rice cooked in lemon leaf extraction, natural red shrimps,
tarragon oil and fermented raspberry juice

Barbaresco

Laticauda lamb with Neapolitan pepper ristretto,
Fermented jalapeño and light smoked sardines "bagna cauda"

"Apple"

Apple, cooked wine and red fruits

Harlequin

Ricotta cheese mousse, bavarese with pistachio,
"biancomangiare" gel with almonds and tropical fruit chutney

Sweets

4 Glasses Wine Pairing
Still/Sparkling Water

At a cost per person of € 290.00

DÎNER 4 MAINS

CARMELO TRENTACOSTI ET DOMENICO CANDELA

7 AVRIL 2025
H20,30

Amuse Bouche

Pizza margherita

Olive de renfort

Perle aux oursins et spiruline

Sardine à "Beccafico"

"Touche-moi"

Seiche, pommes de terre et petits pois

Ferment

Courge rouge en aigre-doux, miso, ail noir fermenté et glace à la moutarde

Rayon de soleil

Riz Carnaroli cuit dans l'extraction de feuilles de citron,

crevettes rouges au naturel,

huile d'estragon et jus de framboise fermenté

Barbaresco

Agneau de Laticauda avec papacella napolitaine,
jalapeño fermenté et bagna cauda légère de sardines fumées

"Apple"

Pomme, vin cuit et fruits rouges

Arlequin

Mousse de ricotta, bavarois à la pistache,
gel de "bianco mangiare" aux amandes et et chutney de fruits tropicaux

Câlins de Fin

Dégustation de Vin 4 Calices

Eau Plat/Pétilante

Au coût par personne de € 290,00

CENA 4 MANOS

CARMELO TRENTACOSTI Y DOMENICO CANDELA

7 DE ABRIL 2025
H20,30

Amuse Bouche

Pizza margherita
Oliva de refuerzo
Perla de erizo de mar y alga espirulina
Sardina a "Beccañico"

"Tócame"

Sepia, patatas y guisantes

Fermento

Calabaza roja en agridulce, miso,
ajo negro fermentado y helado de mostaza

Rayo de Sol

Arroz Carnaroli cocido en extracción de hojas de limón,
camarones rojos al natural,
aceite de estragón y jugo de frambuesa fermentado

Barbaresco

Cordero de Laticauda con ristretto de papacella napolitana,
jalapeño fermentado y bagna cauda ligera de sardinas fumadas

"Apple"

Manzana, vino cocido y frutos rojos

Arlequín

Mousse de requesón, bávaro de pistacho,
gel de "biancomangiare" con almendras y chutney de frutas tropicales

Dulces Finales

Wine Pairing 4 copas
Agua Natural/Espumosa

Coste por persona de €290,00

ABENDESSEN 4 HÄNDE

CARMELO TRENTACOSTI UND DOMENICO CANDELA

7. APRIL 2025
H20.30

Amuse Bouche

Pizza margherita
Olive
Seeigel und Spirulina
Sardinen an "Beccafico"

"Berühre mich"

Tintenfisch, Kartoffeln und Erbsen

Sauerteig

Roter Kürbis süß-sauer, Miso,
fermentierter schwarzer Knoblauch und Senfeis

Sonnenstrahl

Carnaroli-Reis, gekocht in Zitronenblätterextraktion,
Rote Crevetten nature,
Estragon-Öl und fermentierter Himbeersaft

Barbaresco

Laticauda-Lamm mit neapolitanischem Papacella-Ristretto,
fermentiertes Jalapeño und leichte Hummersardinen Bagna Cauda

"Apple"

Apfel, gekochter Wein und rote Früchte

Harlekin

Ricotta-Mousse, Bavarese mit Pistazien,
Mandel-Weiss-Gel und Chutney aus tropischen Früchten

Die letzten Kuscheln

Wine Pairing 4 Gläser
Wasser Natur/Sprudel

Kosten pro Person € 290,00