

# MENU DEGUSTAZIONE

by Antonio Guida

*sito*  
BY ANTONIO GUIDA

---

## Cappasanta

avvolta nella bieta con cavolo rapa  
in crosta di sale, agretti,  
salsa al cedro e aneto

## Scallop

wrapped in swiss chard with kohlrabi  
baked in salt crust, glassworts,  
cedar sauce and dill

---

## Scampo

con zuppa di granseola, mozzarella,  
piselli allo zenzero e rabarbaro

## Langoustine

with spider crab soup, mozzarella,  
ginger scented peas and rhubarb

---

## Risotto Fornasetti

(Dedicato a Barnaba Fornasetti)  
al nero di seppia con salsa  
di crostacei e curcuma

## Fornasetti Risotto

(Dedicated to Barnaba Fornasetti)  
with cuttlefish ink, crustacean sauce  
and turmeric

---

## Conchiglie

con crema di peperone, cetriolo, gin,  
caprino e pinoli

## “Conchiglie”

with bell peppers cream, cucumber, gin,  
goat cheese and pine nuts

---

## Royale di aglio

con salsa al latte di mandorla,  
caffè, tabacco e liquirizia

## Garlic Royal

with almond milk sauce, coffee,  
tobacco and liquorice

---

## Rombo

con tofu, patate e funghi

## Turbot

with tofu, potatoes and mushroom

---

## Fragola

con cedro, salsa all'aceto balsamico e gelato  
al sesamo

## Strawberry

with cedar, balsamic vinegar sauce and  
sesame ice cream

---

Menu degustazione 250  
Abbinamento vini 220

Tasting menu 250  
Wine pairing 220