

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

Polpo arrostito al cavolo viola, gel di limone e timo
Roasted octopus with purple cabbage, lemon gel and thyme

Agnello cotto a bassa temperatura, glassato nella sua salsa, peperone e chutney di ananas e zenzero
Lamb cooked at low temperature, glazed in its sauce, peppers and pineapple and ginger chutney

Fettucelle con pomodorini ai due colori, gamberi rosa e mandorle tostate
Fettucelle with two-colors of tomatoes, pink prawns and toasted almonds

Raviolo ripieno di faraona con coulis di pomodoro verde, aria al rosmarino e polvere di guanciale affumicata
Raviolo stuffed with guinea fowl with green tomato coulis, rosemary air and smoked bacon powder

Capasante su vellutata di "aio e ojo", cime di rapa, uova di pesce di lago e crumble di olive taggiasche
Scallops on velvety sauce of "aio e ojo", wild broccoli, lake fish eggs and taggiasca olive crumble

Filetto di maialino iberico alla grappa con composta di fichi, mosto cotto e cavolo nero
Iberian suckling pig fillet scented with grappa, fig compote, cooked must and black cabbage

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 280,00

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 recipes are home-grown on our terraces