

À LA CARTE

Gli Antipasti

Starters

Triglia di scoglio croccante

Melanzane, essenza di pomodoro, olive e capperi

Crispy red mullet, eggplant, tomato essence, olives and capers

Scampo scottato

Zuppetta di mela verde, stracciatella di bufala e lime

Green apple, buffalo soft mozzarella's cream and lime

Cappesante

Salsa guacamole, gazpacho, verdure in osmosi

Roasted scallops with guacamole sauce, gazpacho and vegetables in osmosis

Sushi Toscano affumicato

Battuta del Masoni, pane fritto, tartufo di stagione Selezione Savini,

Pecorino e erbe amare

"Smoked Tuscan Sushi" Masoni selection beef tartare, fried bread,

Savini selection seasonal truffle, pecorino cheese and bitter greens

Lingua di vitello cotta 48 ore

Terrina di foie gras, rabarbaro, fichi e fave di cacao

Veal tongue cooked for 48 hours, foie gras terrine, rhubarb, figs and cocoa beans

Uovo croccante

Crema di spinaci, spuma di robiola di Roccaverano e perle di aceto balsamico

Crispy egg, spinach cream, robiola cheese foam and balsamic vinegar pearls

À LA CARTE

I Primi Piatti

First Courses

Calamarata di Gragnano

Frutti di mare, calamari, crostacei e punte d'asparagi

Gragnano calamarata, shellfish, squid and asparagus tips

Ravioli di farina di riso

Granchio, lumachine di mare, aglio nero, polvere d'alghe e pomodoro giallo

Rice flour ravioli stuffed with crab, whelks, black garlic, seaweed powder and yellow tomato

Risotto az. "Riso Buono"

Provola affumicata, zucchine, lime e gamberi rossi

Risotto served with zucchinis, smoked provola cheese, lime and red prawns

Spaghetti Mancini

Acqua di pomodoro, melanzane affumicate e mozzarella di bufala

Spaghetti with tomato essence, smoked aubergines and buffalo mozzarella

Agnolotti

Ripieni di cipolla fondente, coda di bue, salsa al pecorino, tartufo di stagione selezione Savini e sedano croccante

Agnolotti stuffed with melted onion, oxtail, Savini selection seasonal truffle, celery and pecorino sauce

Tagliatella di farro

Mirtilli confit, pollo affumicato, funghi e pesto di erbe amare

Home made spelled tagliatelle, smoked chicken, mushrooms and bitter herbs

À LA CARTE

I Secondi Piatti

Main Courses

Rana pescatrice

Foie gras, fagioli e fagiolini, ristretto di pollo e maggiorana

Monkfish cooked at low temperature, served with foie gras, french beans, chicken sauce and marjoram

Aragosta

Topinambur, Carciofi e salsa bernese affumicata

Roasted Spiny lobster, topinambur, artichokes and smoked bernaïse sauce

Ombrina

La sua salsa al Curry, Finocchi e pac-choi

Crocker fish, his sauce aromatized with curry, fennel and pac-choi

Anatra laccata al tamarindo

Indivia all'arancia, frutti di bosco, sedano rapa e salsa alle spezie

Lacquered duck with tamarind, served with chicory, wildberries, celeriac and spiced sauce

Piccione cotto al carbone

Pesche, scorza nera e salsa cibreo

Coal roasted pigeon, salsify and Cibreo sauce

Maialino croccante

Rapa rossa, cipollotto, radicchio verde e salsa al lemongrass

Roasted suckling pig, beetroots, green chicory and lemongrass sauce

“Il Mare”

“The Sea”

Triglia di scoglio croccante, melanzane, essenza di pomodoro, olive e capperi

Crispy red mullet, eggplant, tomato essence, olives and capers

Cappesante, salsa guacamole, gazpacho e verdure in osmosi

Roasted scallops, guacamole sauce, gazpacho and vegetables in osmosis

Calamarata di Gragnano, frutti di mare, calamari, crostacei e punte d'asparagi

Gragnano Calamarata, shellfish, squids and asparagus tips.

Ravioli di farina di riso, Granchio, lumachine di mare, aglio nero,
polvere d'alghe e pomodoro giallo

*Rice flour ravioli stuffed with crab, whelks, black garlic, seaweed powder
and yellow tomato*

Ombrina, la sua salsa al Curry, Finocchi e pac-choi

Croaker fish, his sauce aromatized with curry, fennel and pak-choi

Predessert

Il Limone...Vaniglia, composta di limone, yogurt e gel di verbena

The Lemon...Vanilla, lemon compote, yogurt and verveine gelatine

Se ne consiglia la scelta per l'intero tavolo

We suggest this menu for the whole table

“La Terra”

“The Earth”

Uovo croccante, crema di spinaci, spuma di robiola di Roccaverano e perle di balsamico
*Crispy egg, spinach cream, robiola di Roccaverano cheese foam
and balsamic vinager pearle*

Sushi Toscano affumicato, battuta del Masoni, pane fritto, pecorino e erbe amare
*“Smoked Tuscan sushi” Masoni selection beef tartare, fried bread,
pecorino cheese and bitter greens*

Tagliatella di farro, mirtili confit, pollo affumicato, funghi e pesto di erbe amare
*Home made spelled Tagliatelle, smoked chicken,
mushrooms and bitter herbs*

Agnolotti Ripieni di cipolla fondente, coda di bue, salsa al pecorino,
tartufo di stagione Selezione Savini e sedano croccante
*Agnolotti stuffed with caramelized onion, oxtail, Savini selection seasonal truffle
celery and pecorino sauce*

Anatra laccata al tamarindo, Indivia all'arancia, frutti di bosco,
sedano rapa e salsa alle spezie
*Lacquered duck with tamarind, served with chicory, wildberries,
celeriac and spiced sauce*

Predessert

La Pesca, bavarese al mascarpone, fondente di pesca,
trucioli di “brutti ma buoni” e suo sorbetto
The Peach, bavarian mousse, “brutti ma buoni” biscuits and peach sorbet

Se ne consiglia la scelta per l'intero tavolo

We suggest this menu for the whole table



“Vegetariano”

“Vegetarian”

Terrina di gazpacho, insalata di frutta e verdure

Gazpacho terrine, fruit and vegetable salad

Uovo croccante, crema di spinaci, spuma di robiola di Roccaverano e perle di balsamico

*Crispy egg, spinach cream, robiola di Roccaverano cheese foam
and balsamic vinager pearle*

Risotto az. “Riso Buono”, zucchine, provola e limone

Risotto “Riso Buono”, courgettes, provola cheese and lemon

Spaghetti Mancini, acqua di pomodoro, melanzane affumicate e mozzarella di bufala

Spaghetti, tomato water essence, smoked aubergines and buffalo mozzarella

Fiore di zucca in tempura, ricotta e maggiorana, crema di pomodoro giallo e cipolla

Crispy courgettes flower filled with ricotta cheese, marjoran, yellow tomatoes and onion

Predessert

Cioccolato, passion fruit, e gelato al caramello salato

Chocolate, passion fruit and salty mou ice cream

Se ne consiglia la scelta per l'intero tavolo

We suggest this menu for the whole table



LA DEGUSTAZIONE

Menù degustazione “A modo mio...passato e presente”

“My way...past and present” tasting menu

10 Portate

10 Courses

Questo menù è un percorso di degustazione a mano libera “come un artista che disegna sulla sua tela” o “come un artigiano che crea la sua opera d'arte”; vi guiderò attraverso un “sentiero” di profumi, sapori e sensazioni visive in 10 portate.

This menu is a “hand-free” tasting path “as an artist who is drawing on his canvas” or “as an artist who is crafting his masterpiece”; I will guide you through a path of perfumes, flavors and visual sensations in 10 courses.

Ci prenderemo cura di eventuali necessita alimentare e intolleranze su vostra segnalazione; essendo un menù “a sorpresa” è disponibile un abbinamento cibo-vino al fine di rendere la vostra esperienza eno-gastronomica qui al “il Piccolo Principe” completa ed indimenticabile.

Please inform us of any dietary requirements and intolerances; this being a “surprise” menu, wine pairings are available in order to make your food and wine experience at the “Il Piccolo Principe” complete and unforgettable in every way

Executive chef Giuseppe Mancino

Sous chef Alessio Bachini

La scelta di questo menu e da considerare per l'intero tavolo

We propose this menu only for the whole table



“L'essenziale”

“The essential”

Questo menù è una proposta di piatti di mare o di terra che rappresenta un' introduzione alla cucina del nostro chef Giuseppe Mancino. Una passeggiata attraverso un “sentiero” di profumi, sapori e sensazioni visive in cinque portate:

Entrata

Antipasto

Primo piatto

Pré dessert

Dessert

This menu is a proposal of fish or meat courses that represent an introduction to the cuisine of our chef Giuseppe Mancino. A walk through a "path" of perfumes, flavors and visual sensations in five courses:

Mise en bouche

Antipasto

First course

Pré dessert

Dessert

Ci prenderemo cura di eventuali necessita alimentare e intolleranze su vostra segnalazione; essendo un menù “a sorpresa” è disponibile un abbinamento cibo-vino al fine di rendere la vostra esperienza eno-gastronomica qui al “il Piccolo Principe” completa ed indimenticabile.

Please inform us of any dietary requirements and intolerances; this being a "surprise" menu, wine pairings are available in order to make your food and wine experience at the "Il Piccolo Principe" complete and unforgettable in every way.

La scelta di questo menu e da considerare per l'intero tavolo

We propose this menu only for the whole table

