

À LA CARTE

Gli Antipasti

Starters

Triglia di scoglio croccante

€ 52,00

Crema di finocchi al basilico, intingolo di verdure e salsa al caciucco
Crispy red mullet, fennel cream aromatized with basil and "Caciucco" sauce

Scampo scottato

€ 60,00

Crema di borragine, caviale italiano e limone confit
Grilled Scampi, borage cream, Italian black caviar and lemon

Cappesante

€ 55,00

Topinambur, carciofi e salsa bernese affumicata
Roasted Scallops, topinambur, artichokes and smoked bearnaise sauce

Sushi Toscano affumicato

€ 60,00

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*

Milanese di foie gras

€ 50,00

Crema di cipolle e cocco, cinque spezie e vinaegrette alla saba
Crispy "Milanese" Foie Gras, onions and coconut sauce, spices and grape must

Uovo croccante

€ 40,00

Fondente di zucca, parmigiano 36 mesi, zafferano e perle di balsamico
Crispy egg, pumpkin sauce, parmigiano cheese, saffron and balsamic vinegar pearls

À LA CARTE

I Primi Piatti

First Courses

Calamarata di Gragnano

€ 50,00

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

Gragnano calamarata pasta, shellfish, squid and asparagus tips

Ravioli di farina di riso

€ 50,00

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 d' A..mare

€ 50,00

Verza, gamberi e agrumi

Risotto served with savoy cabbage, prawns and citrus fruit

Omaggio a Capri

€ 45,00

Ricotta e mozzarella di bufala, pomodoro del piennolo e basilico

Ravioli filled with buffalo mozzarella and ricotta cheese, tomatoes and basil

Agnolotti

€ 60,00

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

€ 50,00

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

Homemade spelt tagliatelle, smoked chicken, mushrooms and bitter herbs

Á LA CARTE

I Secondi Piatti

Main Courses

Rombo alla Rossini  € 75,00

Foie gras, salsa al marsala e tartufo di stagione

Turbot served with Marsala sauce, foie gras and seasonal truffle

Aragosta  € 80,00

Crema di Scarola, pomodoro confit, bufala e trucioli di Taralli

Roasted Spiny lobster, escarole cream, tomatoes and Taralli biscuits

Il Pescato  € 70,00

Salsa BBQ, carciofi e seppie al nero

Fish from the market, barbecue sauce, artichokes and cuttlefish with his sauce

Anatra laccata al tamarindo  € 65,00

Salsa alla Liquirizia, rape, verdure sottaceto e radicchio

Lacquered duck with tamarind, served with liquorice sauce, vegetables and chicory

Piccione cotto al carbone  € 70,00

Lardo, fave di Cacao, gel di uva fragola, scorza nera e salsa Cibreo

Coal roasted pigeon, grape gel, salsify and Cibreo sauce

Manzo in Crosta € 65,00

Porcini, patata affumicata e jus di Manzo

Bread crusted Beef, wild mushrooms, smoked potatoes and beef sauce

“Il Mare”

“The Sea”

Triglia di Scoglio croccante, crema di finocchi al basilico, verdure e salsa al Caciucco
Crispy red mullet, fennel cream aromatized with basil and “Caciucco” sauce

Cappesante, topinambur, carciofi e bernese affumicata
Roasted Scallops, topinambur, artichokes and smoked bearnaise sauce

Calamarata di Gragnano, frutti di mare, calamari, crostacei, asparagi e limone
Gragnano Calamarata pasta, shellfish, squid, asparagus tips and lemon

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*

Rombo, Foie gras, salsa al marsala e tartufo di stagione
Turbot served with Marsala sauce, foie gras and seasonal truffle

Predessert

Il Mandarino...sua bavarese, cuore gelee al mandarino,
gelato mandorla e cioccolato bianco
Clementine, tangerine cremoux, white chocolate and almond ice cream

Prezzo per persona/Price per person € 170,00

Percorso di abbinamento “Mare” € 100,00 per persona

Wine pairing “Mare” € 100,00 per person

Se ne consiglia la scelta per l'intero tavolo

We suggest this menu for the whole table

“La Terra”

“The Earth”

Uovo croccante, fondente di zucca, parmigiano 36 mesi, zafferano e perle di balsamico
Crispy egg, pumpkin sauce, parmigiano cheese, saffron and balsamic vinegar pearls

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
*Homemade spelt 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, salsa alla Liquirizia, rape, verdure sottaceto e radicchio
Lacquered duck with tamarind, served with Licorice sauce, vegetables and chicory

Predessert

Cremoso al pinolo, sorbetto al rabarbaro e daquoise al rosmarino
Pine nuts bavarian mousse, rhubarb with its sorbet and rosemary “Daquoise”

Prezzo per persona/Price per person € 180,00

Percorso di abbinamento cibo-vino “Terra” € 110,00 per persona

Wine pairing “Terra” € 110, 00 per person

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, fondente di zucca, parmigiano 36 mesi, zafferano e perle di balsamico

Crispy egg, pumpkin sauce, parmigiano cheese, saffron and balsamic vinegar pearls

Ravioli di ricotta e mozzarella di bufala, pomodoro del piennolo e basilico

Ravioli filled with buffalo mozzarella and ricotta cheese, tomatoes and basil

Risotto az. “Riso Buono” con zafferano e liquirizia

Risotto with saffron and liquorice

Il Carciofo, tartufo di stagione e tuberi croccanti

The Artichoke, seasonal truffle and crunchy tubers

Predessert

La Mela.....Namelaka alla mela, sua composta, noci pecan e gelato allo zabaione

Apple namelaka with its compote, pecan nuts and zabaione ice cream

Prezzo per persona/Price per person € 150,00

Percorso di abbinamento cibo/vino a partire da € 80,00 per persona

Wine pairing starting from € 80,00 per person

Se ne consiglia la scelta per l'intero tavolo

We suggest this menu 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.

Prezzo per persona/Price per person € 144,00

Percorso di abbinamento cibo/vino a partire da € 80,00 per persona

Path of food/ wine pairing starting from € 80,00 per person

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

We propose this menu only for the whole table

