

Menù degustazione “I Miei primi 15 anni”

“My way...my first 15 years” tasting menu

Aperitivo segreto del tempo **2019**

Ostrica, Yogurt Greco, Rapa Rossa e Lime **2017**

Baccalà Candito, Pappa al Pomodoro, Spuma di Mozzarella e Fave di Cacao **2009**

Sushi Toscano affumicato **2012**

Scampo, Crema di Borragine, Caviale Italiano, Limone Confit, Aria Citrica **2014**

La mia Milanese...di Foie gras **2010**

Calamarata di Gragnano: Frutti di Mare, Calamari, Crostacei e Punte D'Asparagi **2004**

Omaggio a Capri.....Mozzarella di Bufala, Pomodori del Piennolo e basilico **2008**

Tagliatella di Farro: Mirtilli Confit, Pollo Affumicato, Funghi e Pesto di Erbe Amare **2016**

Manzo in Crosta di Pane...La mia interpretazione **2006**

Astice Blu, Crema di Scarola, Pomodori Confit e Trucioli di Taralli **2015**

Cremoso di robiola con fichi, mandorle, e menta piperita **2018**

Duo di Nocciola Piemontese e Lamponi **2013**

Tartalletta sable, Crema Cotta al Limone **2007**

Cioccolatino al Fegato Grasso, Sale Maldon e Miele al Tartufo **2011**

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 € 220,00

Percorso di abbinamento cibo/vino a partire da € 110,00 per persona

Wine pairing starting from € 110,00 per person

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

We propose this menu only for the whole table