

“

Odio il finto buon senso, le regole obbligate, a volte
professionalità fa rima con freddezza.

Non amo i menu senza prezzo per le donne o per gli ospiti,
sono stanco di servire a destra, sinistra,
prima uno e poi un altro... io faccio a modo mio,
ho solo un obiettivo: far ridere il Cliente...

Buone calorie, Alessandro Pipero



Ho sempre pensato di associare un numero ai piatti che avrebbero
composto il menù... 8, 6, 12...
Credevo poi, che un nome gli avrebbe dato poi un senso diverso...
Degustazione? Esperienza? Tragitto?
Ho deciso che al cliente voglio dare tutto me stesso.
E quindi: Carta Bianca!

Chef* **Ciro Scamardella*

I VOSTRI PERCORSI

"LEGGERO"

3 Piatti

100

*Percorso per il pranzo

"SNELLO"

6 Piatti

150

Abbinamento vini 70

"AMPIO"

8 Piatti

170

Abbinamento vini 80

"PROFONDO"

10 Piatti

200

Abbinamento vini 100

I percorsi sono da intendersi per l'intero tavolo.

Ceviche di Melone

Passaggio a "Sud"

Impepata di Cozze

Zolla di Manzo

Sgombro, Cavolfiore e Vaniglia

Patata, Salsiccia di Bra e Caviale

Fregula, Vongole e Cocco

Raviolo di Peperone, Acciughe e Drangoncello

Risotto, Burro e Alici

La Carbonara di Piperone

Manzo, Cavolo e Aglio Nero

"Il Fritto", Pescato del Giorno, Glassa Sud-Orientale e Zenzero

Spiedo 5°\ 4°, Arancia e Salmoriglio

Radicchio, Mirtilli e Animella

"081"

Cioccolato Soffiato e Fieno

Camomilla, Miele e Limone

Mandorla, Lychee e Rosa

Crêpe Suzette