

NOTTE

FINE DINING

INIZIA A SOGNARE CON IL PALATO

Un caloroso benvenuto

La nostra filosofia

La cucina che propongo nasce dal cuore, affonda le sue radici nei ricordi e si nutre di emozioni.

È un omaggio alla tradizione della mia famiglia, che reinterpreto in chiave contemporanea.

Porto nei miei piatti l'incontro tra il Trentino che mi ha accolto e la Campania che mi ha cresciuto.

Ogni creazione nasce da un ricordo, da un'emozione, e prende vita attraverso una ricerca attenta della qualità e della materia prima.

Giacomo Basile

Giacomo Basile

Menù degustazione

Incontro tra il Trentino e la Campania

In caso di allergie o intolleranze, vi preghiamo di informare il personale di servizio al momento della prenotazione

Per garantire un'esperienza armoniosa, il menù degustazione è uguale per tutti i commensali dello stesso tavolo

*7 portate €125 a persona
Wine pairing €50 a persona*

Bevande escluse

CREPUSCOLO

AMUSE-BOUCHE

SELEZIONE DI PANE

MEZZANOTTE

SEDANO RAPA

nocciola di Giffoni e latticello di bufala

ALICE DEL MEDITERRANEO

orzo, insalata di rinforzo
e cipolla di Montoro

BOTTONE DI PASTA ALL'UOVO

salmerino alpino azienda "Trota Oro",
salsa lardata, sbrisolona di polenta
e finocchietto selvatico

TUBETTONE "PASTIFICIO GENTILE"

cavolfiore, anatra e agrumi

DENTICE ALLA BRACE

friarielli, patate e castagne

CAPRIOLO

verdure maritate e fonduta di capra
di Peio

ALBA

STRUDEL RIPENSATO

mela annurca e gelato Malaga

Menù degustazione

Deviazione

In caso di allergie o intolleranze, vi preghiamo di informare il personale di servizio al momento della prenotazione

Per garantire un'esperienza armoniosa, il menù degustazione è uguale per tutti i commensali dello stesso tavolo

5 portate €95 a persona
Wine pairing €40 a persona

Bevande escluse

CREPUSCOLO

AMUSE-BOUCHE

SELEZIONE DI PANE

MEZZANOTTE

SEDANO RAPA

nocciola di Giffoni e latticello di bufala

ALICE DEL MEDITERRANEO

orzo, insalata di rinforzo
e cipolla di Montoro

TUBETTONE "PASTIFICIO GENTILE"

cavolfiore, anatra e agrumi

CAPRIOLO

verdure maritate e fonduta di capra
di Peio

ALBA

STRUDEL RIPENSATO

mela annurca e gelato Malaga

Menù degustazione

Essenze

In caso di allergie o intolleranze, vi preghiamo di informare il personale di servizio al momento della prenotazione

Per garantire un'esperienza armoniosa, il menù degustazione è uguale per tutti i commensali dello stesso tavolo

3 portate €70 a persona

Wine pairing €30 a persona

Bevande escluse

CREPUSCOLO

AMUSE-BOUCHE

SELEZIONE DI PANE

MEZZANOTTE

ALICE DEL MEDITERRANEO

orzo, insalata di rinforzo
e cipolla di Montoro

BOTTONE DI PASTA ALL'UOVO

salmerino alpino azienda "Trota Oro",
salsa lardata, sbrisolona di polenta
e finocchietto selvatico

DENTICE ALLA BRACE

friarielli, patate e castagne