

MENÙ



MENÙ DEGUSTAZIONE

Tradizione, conoscenza e contaminazione.

Viaggi, esperienze e sapori. Un filo invisibile lega questi elementi della memoria che costituiscono la base di ogni piatto del menù. Ricordi mantenuti vivi nel tempo e che oggi catturano oltre al palato anche il cuore.

re TRADIZIONE

APERITIVO
QUATTRO PORTATE
PRE DESSERT
PICCOLA PASTICCERIA

80 EURO

santi CONTEMPORANEO

APERITIVO
SEI PORTATE
PRE DESSERT
PICCOLA PASTICCERIA

95 EURO

ABBINAMENTI

3 CALICI
40 EURO PP

ευφορία
60 EURO PP

*Il menù degustazione è per
tutti i partecipanti al tavolo
e il prezzo è per persona.*

COPERTO 5 EURO



leoni

INNOVAZIONE | LIBERA INTERPRETAZIONE DELLO CHEF

**SPIGOLA
OSTRICA
SCAMPO
TESTA DI MAIALE
UOVO
TAGLIOLINO
PESCE ALLA BRACE**

**FUNGHI
ANATRA
MELA
PASTIERA
NUVOLA**

120 EURO

ABBINAMENTO

**AL PASSO CON L'INNOVAZIONE
75 EURO PP**

COPERTO 5 EURO

Il menù Leoni è dedicato a chi vuole affidarsi completamente all'estro dello Chef. È per tutti i partecipanti al tavolo e il prezzo è per persona.

TRADIZIONE À LA CARTE

La nuova proposta di Re Santi e Leoni è l'esperienza di un viaggio, attraverso le storie, i profumi, le suggestioni di una terra meravigliosa. Il connubio equilibrato tra la leggerezza della convivialità e i sapori di sempre.

Crediamo nelle origini ma sogniamo orizzonti nuovi di piacere. Con il nuovo menù *Tradizione à la carte* siamo pronti a raccontarvelo.



**TARTARE DI MANZO, RICCI,
FUNGHI E CORIANDOLO**
26 EURO

**UOVO, STRAVECCHIO,
BIRRA, CASTAGNE
E TARTUFO NERO**
25 EURO

**BACCALÀ, GEL DI CARPIONE,
MISTICANZA E KARKADÈ**
26 EURO

GRAN CRUDO
60 EURO

IL FRITTO DI MARE
35 EURO

**PASTA, PATATE,
LUPINI E ALGHE**
26 EURO

**TAGLIATELLE AL CAFFÈ,
GAMBERI E AGRUMI**
26 EURO

**PLIN, RICOTTA INFORNATA, FUNGHI,
FAVE DI CACAO E TARTUFO NERO**
26 EURO

COPERTO 5 EURO

**RIBEYE DI MANZO, ERBE AMARE,
OSTRICHE E OLIO AFFUMICATO**
35 EURO

**SPIGOLA, CAROTE, INDIVIA
E AJO BLANCO**
35 EURO

**MAIALINO DA LATTE, CAVOLO,
KAKI E TABASCO**
32 EURO

FORMAGGI E CONFETTURE
22 EURO

**COCCO, ANANAS RUM
E MELISSA**
16 EURO

**CREMINO AL CIOCCOLATO,
FICO D'INDIA, CARAMELLO
SALATO E POP CORN**
16 EURO

TUTERO
16 EURO

**SELEZIONE DI PICCOLA
PASTICCERIA**
12 EURO

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze negli alimenti somministrati sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.



Cereali contenenti glutine e prodotti derivati

Grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati

Crostacei e prodotti a base di crostacei

Uova e prodotti a base di uova

Pesce e prodotti a base di pesce

Arachidi e prodotti a base di arachidi sale e prodotti a base di soia

Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)

Frutta a guscio e loro prodotti

Mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, noci macadamia, noci del Queensland o pistacchi

Sedano e prodotti a base di sedano

Senape e prodotti a base di senape

Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo

Anidride solforosa e solfiti in concentrazione maggiore o superiore a 10mg/kg o 10ml/litro

Lupini e prodotti a base di lupini

Molluschi e prodotti a base di molluschi



Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze che possono essere utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE 1169/2011

Via Anfiteatro Laterizio 92
80035 Nola (NA)

info@resantieleoni.com
Tel. 081 2781526
www.resantieleoni.com

re santi e leoni

