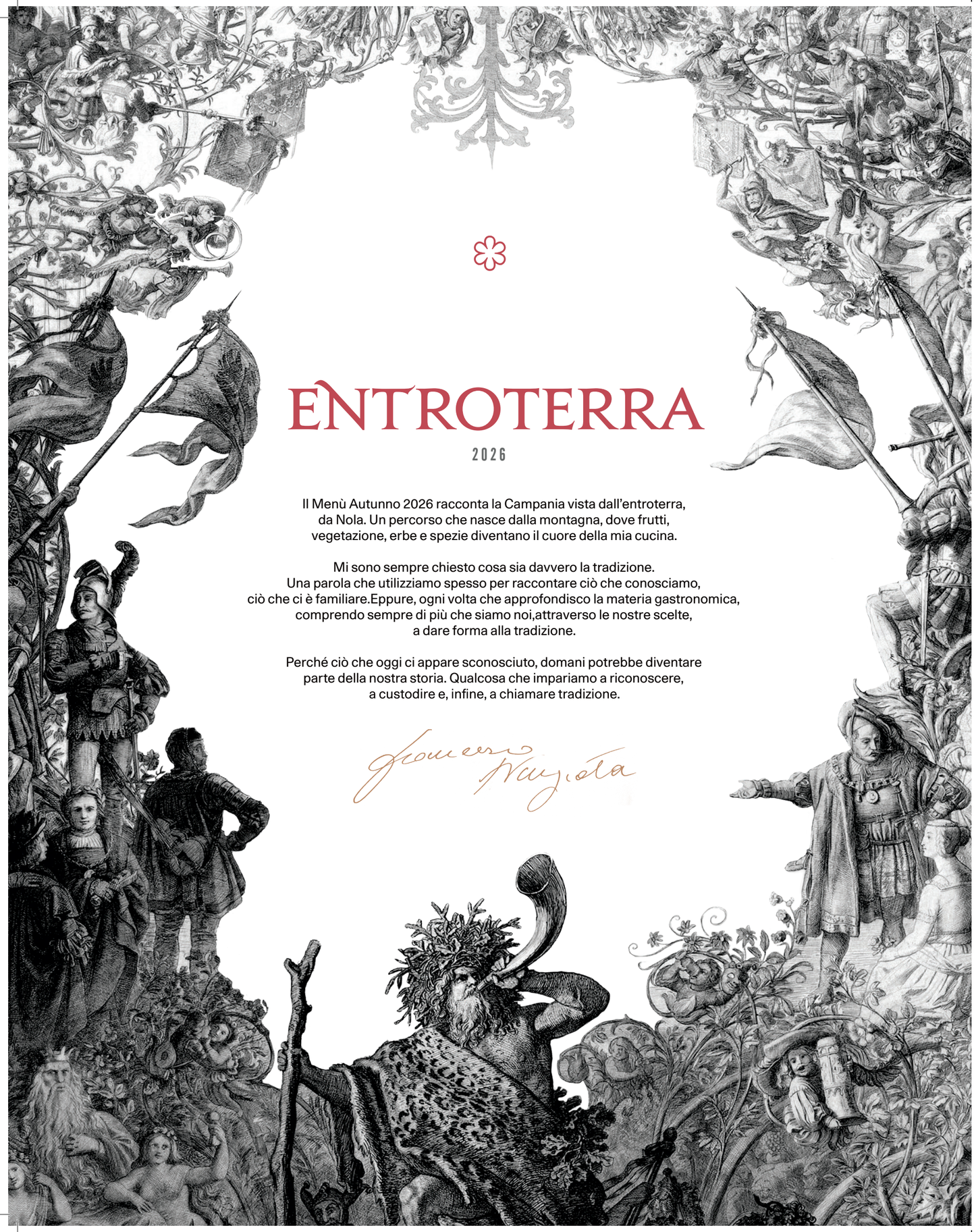

ENTROTERRA

2026

Il Menù Autunno 2026 racconta la Campania vista dall'entroterra,
da Nola. Un percorso che nasce dalla montagna, dove frutti,
vegetazione, erbe e spezie diventano il cuore della mia cucina.

Mi sono sempre chiesto cosa sia davvero la tradizione.
Una parola che utilizziamo spesso per raccontare ciò che conosciamo,
ciò che ci è familiare.Eppure, ogni volta che approfondisco la materia gastronomica,
comprendo sempre di più che siamo noi,attraverso le nostre scelte,
a dare forma alla tradizione.

Perché ciò che oggi ci appare sconosciuto, domani potrebbe diventare
parte della nostra storia. Qualcosa che impariamo a riconoscere,
a custodire e, infine, a chiamare tradizione.

Francesco Nunziata

MENÙ

DEGUSTAZIONE

I PERCORSI SONO
A TAVOLO COMPLETO

ABBINAMENTI	TRE CALICI 45 EURO PP	EUPHORIA 65 EURO PP
PESCATORE DI MELE	TRA LE FOGLIE	TRA LE FOGLIE
OSSIDAZIONI	BOSCO AUTUNNALE	PESCATORE DI MELE
ORIGANO DI MONTAGNA	PURA BUFALA	BOSCO AUTUNNALE
L'EVANGELISTA DISPERSO	OSSIDAZIONI	PURA BUFALA
ALLE FALDE DEL VESUVIO	ORIGANO DI MONTAGNA	OSSIDAZIONI
	L'EVANGELISTA DISPERSO	ALLORO IN FUMO
	ALLE FALDE DEL VESUVIO	ORIGANO DI MONTAGNA
		L'EVANGELISTA DISPERSO
		ALLE FALDE DEL VESUVIO
90 EURO	110 EURO	135 EURO

RE SANTI LEONI

À LA CARTE

COPERTO 5 EURO

ANTIPASTI

TRA LE FOGLIE
Fichi, nocciola e foie gras

CAMPO ARSO
Animella e mais

PESCATORE DI MELE
Lampuga, finocchio e mela annurca

CORALLO
Papacella, ceci e gambero rosso

30 EURO

PRIMI

CONIGLIO NEI CAMPI
Tortellino di coniglio, patata affumicata ed erbe mediterranee

OSSIDAZIONI
Mezza candela, sensazione di genovese e sfoglia di calamari

URTICA
Risotto alle ortiche con carpaccio di capasanta e limone fermentato

PURA BUFALA
Gnocco di ricotta, mozzarella ossidata, bufalo marinato e sumac

32 EURO

SECONDI

FORESTIERO
Maialino, lattughino e cenere

PINUS
Rombo in crosta, bieta e cirmolo

ORIGANO DI MONTAGNA
Filetto di vitello, salsa all'origano e torzella

ALLORO IN FUMO
Pescato del giorno, fagiolo del morto e alloro bruciato

38 EURO

re santi leoni