



IL MOSAICO
FINE DINING

Onore ad Ischia

'A ZINGARA E MARE

Sashimi di tonno, spuma di mozzarella, maionese di riccio, crema di datterino giallo, lattuga di mare

'O SGOMBRO TURCIUTO

Sgombro cotto alla fiamma, scarola turciuta, salsa barbecue e tarallo Napoletano

LINGUINE EQUILIBRATE

Linguine, pinoli, acciughe, bottarga di Muggine, limone e finocchietto

LA PASTA FRESCA

Pasta fresca ripiena di Scampi, crema di zucchine alla scapece, provolone del monaco e liquirizia

IL BRANZINO UBRIACO

Branzino al vapore in foglie di vite Biancolella, salsa di vino e pesche, basilico e vongole veraci

IL SEGRETO DI PULCINELLA

Grano, frutto della passione, arancia e caffè

130 € a persona escluso bevande

Service charge 10%

Menù Terra

'A POST

Petto di quaglia scottato e coscia croccante, riduzione Per e Palummo, erbe fresche, topinambur e nocciole

LA GENOVESE AI TARTUFI

Tortelli alla genovese ai due tartufi, polvere di cipolla bruciata e blu di bufala

IL CONIGLIO PROFANO

Coniglio, erbe, limone, fegatini, acciughe, pomodoro e creste di gallo

RICOTTA E PERA

Ricotta, pera e nocciole

95 € a persona escluso bevande

Menù Mare

'O SGOMBRO TURCIUTO

Sgombro cotto alla fiamma, scarola turciuta, salsa barbecue e tarallo
Napoletano

LINGUINE EQUILIBRATE

Linguine, pinoli, acciughe, bottarga di Muggine, limone e finocchietto

TONN' A' SURRIENTO

Tonno scottato, crema di pomodoro bruciato, noci di Sorrento ed olio al
basilico e limone

ARANCIONE "Omaggio a Kandisky"

Agrumi, formaggio spalmabile e carote

95 € a persona escluso bevande

Antipasti

'A ZINGARA E MARE	34
Sashimi di tonno, spuma di mozzarella, maionese di riccio, crema di datterino giallo, lattuga di mare	
'O SGOMBRO TURCIUTO	26
Sgombro cotto alla fiamma, scarola turciuta, salsa barbecue e tarallo Napoletano	
'A TRIPPA	36
Shabu shabu di seppia e gamberi rossi, carciofi croccanti, zuppetta tiepida di provola, zenzero e caviale	
IL MOSAICO DI MARE	60
Crudo di pesci e crostacei con salse di agrumi ischitani	
'A POST	28
Petto di quaglia scottato e coscia croccante, riduzione Per e Palummo, erbe fresche, topinambur e nocciole	

Service charge 10%

Primi piatti

RISOTTO ORIENTALE	35
Risotto alle alghe, anguilla affumicata, teriyaki, emulsione di ostriche e lime	
SPAGHETTI SUD	26
Spaghetti mantecati in acqua di pomodoro, ceviche di ricciola, gel di capperi e burro di mandorla	
LINGUINE EQUILIBRATE	28
Linguine, pinoli, acciughe, bottarga di Muggine, limone e finocchietto	
LA PASTA FRESCA	36
Pasta fresca ripiena di Scampi, crema di zucchine alla scapece, provolone del monaco e liquirizia	
LA GENOVESE AI TARTUFI	30
Tortelli alla genovese ai due tartufi, polvere di cipolla bruciata e blu di bufala	

Secondi Piatti

EVOLUZIONE DI BACCALÀ	40
Baccalà, spuma di patate, pomodoro e melanzana	
LA TRIGLIA	32
Triglia, pancetta, carote, estratto di rucola e senape	
TONN 'A' SURRIENTO	36
Tonno scottato con crema di pomodoro bruciato, olio al limone e noci di Sorrento	
IL BRANZINO UBRIACO	36
Branzino al vapore in foglie di vite Biancolella, salsa di vino e pesche, basilico e vongole veraci	
IL CONIGLIO PROFANO	36
Coniglio, erbe, limone, fegatini, acciughe, pomodoro e creste di gallo	

Dessert

ARANCIONE “Omaggio a Kandisky” Agrumi, formaggio spalmabile e carote	22
RICOTTA E PERA Ricotta, pera e nocciole	18
LA VIA DEL TE Te, pesca, meringa, blu di bufala, spuma di lampone e aceto	22
IL SEGRETO DI PULCINELLA Grano, frutto della passione, arancia e caffè	18
UN NAPOLETANO TURCO Babà, sfogliatella, marzapane e spezie d’oriente	20