

Ristorante Damiano Nigro

Relais Villa d'Amelia

**Non deviare dalla natura e il formarci sulle sue leggi e sui suoi esempi,
è sapienza.**

- Seneca -

Niccolò Paganini

Mosaico di Vicciola e caviale

Astice blu, lingua e cavolfiore

Trota e midollo

Raviolo di fave, estrazione di pecorino e colatura di alici

Fregula Sarda, ostrica alla griglia e caviale di lumaca

Sogliola, olive, prosciutto crudo e parmigiano

Piccione e spugnole

Fegato di Vicciola in civet

Blu di capra, arancia e cannella

Fragola, vitamiña e gambero rosso

€ 125,00

Gioacchino Rossini

Piselli, scampo e crema all'uovo

Pancetta di maiale fondente
e crudo di Orata

Spaghettone, capperi,
limone e caciocavallo

Merluzzo leggermente affumicato,
mela renetta e tarassaco

Agnello alla Rossini

Passion fruit, olio e limone

€ 95,00

Antonio Vivaldi

Asparago, mandorla e uovo nocciola

Le quattro stagioni
"La Primavera"

Garganelli, San Marzano vesuviano,
mozzarella di bufala e burro di noci

Gnocchetti di ricotta, brodo di more
e cipolla alla vaniglia

Il cavolfiore centenario

Rabarbaro, burrata e gianduia

€ 85,00

SI PREGA DI COMUNICARE EVENTUALI ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI.

SU RICHIESTA IL PERSONALE E' DISPONIBILE A FORNIRE SPECIFICHE INFORMAZIONI
CIRCA LA POSSIBILE PRESENZA DI ALLERGENI IN OGNI ALIMENTO
DA NOI SOMMINISTRATO/COMMERCIALIZZATO.

PER ESIGENZE DI REPERIBILITA' DEL PRODOTTO O DI CONSERVAZIONE,
ALCUNI ALIMENTI POTREBBERO AVER SUBITO UN TRATTAMENTO
DI ABBATTIMENTO DELLA TEMPERATURA A -18°C