

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 bottarga

Uovo e calamaro

La tarte di lumache, porcini e piedini di Fassona

Cannolo di patate, capasanta, cannolicchi e telline

Fregula Sarda, sentore di griglia, calamaro e fagioli di Controne

Triglia, finocchio, aglio e foie-gras

Costicine di maiale, miele e peperone

Scaloppa di foie-gras, latte di pesce, crudo di seppia e oxalis

Caco, pecora e tartufo nero

Cre moso al cioccolato bianco e frutto della passione,
caramello e cevichè di scampo

€ 125,00

Gioacchino Rossini

Crudo di capasanta, rapa marinata,
mela e burro di arachidi

Pancetta di maiale fondente
e crudo di Orata

Spaghettone, capperi,
limone e caciocavallo

Merluzzo leggermente affumicato,
capperi, prezzemolo
e salsa al vino rosso

Agnello alla Rossini

Ciocco³

€ 95,00

Antonio Vivaldi

Cavolo!! Quanto è buono!

Le quattro stagioni
“L'Autunno”

Alle lumache
piacciono i porcini

Le radici
della terra

Cardo gobbo di Nizza,
zabaione all'aglio
e cappero in polvere

Fico, mandorle e limone

€ 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