

**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

Tourte alla lepre

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

Ciocco<sup>3</sup>

€ 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 capperi 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