



Quell'Abbinamento a Vico

Menù



Rist. Olivo

Sommelier Riccardo Prezzi

Pezzogna maturata, emulsione di foglie di fico biglie ghiacciate di daikon, cetriolo e mango
Capri bianco 2018 Scala Fenicia

Rist. Essenza

Sommelier Mara Severin

Crudo di ventresca di tonno, granita di jalapeno, frigitelli, acqua di pomodoro Marinda e pistacchi
Animale Celeste 2022 Santa Barbara

Rist. Torre del Saracino

Sommelier Gianni Piezzo

Cipollotto nocerino cotto sottocenero con spuma di papaccelle e parmigiano Reggiano
Antico Gregori A. Contini

Rist. Signum

Sommelier Luca Caruso

Spatola panata al barbecue, mandorla e “leche di tigre”
Cupo 2018 Pietracupa

Rist. Acquolina

Sommelier Francesco Aldieri

Spaghettono con estrazione di rosa canina, alici marinate, capperi e basilico greco
Campo del Pozzo Derthona 2010 Agr. Terralba

Rist. Charleston

Sommelier Michela Vitale

Gnocchetto di bieta, nervetti e ostrica
Vino Florio

Rist. Kresios

Sommelier Alfredo Buonanno

Spaghetto allo Scoglio
Perpetuo 73 Viteadovest

Rist. Pri Lojzetu

Sommelier Anze Kristan

Finta Carbonara
Pinot Blanc Grof



Rist. San Domenico
Sommelier Francesco Ciorna
Uovo in raviolo San Domenico
Ribolla 2015 Gravner

Rist. Idyllo by Apreda
Sommelier Patrizio Pizzi
Penne ritorte all'arrabbiata Munmbai
Not 2020 Paraschos

Rist. Atto di Vito Mollica
Sommelier Zuin Clizia
Agnello da latte fondente, crema di aglio e mandorle, insalatina di fagiolini e taccole, con acciughe di
S. Filippo Giorgio I° 2019 Tenuta La Massa

Rist. Il Pagliaccio
Sommelier Matteo Zappile
Profumo di ricordi, il maialino, il piennolo e il caciocavallo
Barbaresco 2020 Rocche Massalupo Pio Cesare (selez. Il Pagliaccio)

Rist. Torre del Saracino
Pastry chef Michele Cannavacciuolo
racconta il cioccolato Amede