

ICONIC SIGNATURE
BY APREDA

Terra e Iodio

Capesante impanate e Tartufo Nero

Cappellotti di Parmigiano e Brodo di Tonno

Cappellini Aglio Olio e Peperoncino, Anguilla Affumicata

Risotto Cacio Pepi e Sesami

Maccheroni arruscati al Ragù Napoletano

Petto di Anatra alle Spezie e Scampi

Pollo alla Romana in Due Culture

Dolce Mozzarella di Bufala

Melone Caramellato, Cioccolato e Cardamomo Nero

6 PIATTI € 150

7 PIATTI € 170

Il menu degustazione è da intendersi uguale per tutti gli ospiti del tavolo.
Piatto aggiunto in degustazione € 30.



S A P I D I T À E S S E N Z I A L I

€ 180

Ricciola e Nduja, Piselli e Galanga
Melanzana Piccante, Pomodoro e Grani di Senape
Tubetti ai Carciofi, Sgombro e Macis
Pasta in bianco alle 5 Radici e Caviale
Gallinella al vapore e Ristretto all'Acqua Pazza
Quaglia e Seppia alla Lavanda, Tartufo e Foglie di Capperi
Fragole e Cocco, Melissa e Lattuga di mare




I D Y L I O ' S B U T T E R F L Y

€ 130

Una farfalla che vola da un menù all'altro.

Un percorso degustazione di quattro piatti, incluso il dessert,
a vostra scelta o consigliati dal nostro Chef dai due menù degustazioni.



A richiesta la possibilità di avere un menù
degustazione vegetariano di 6 portate € 150.