idylio
BY APREDA

ICONIC SIGNATURE
BY APREDA

Terra e Iodio

Carpaccio di Manzo e Ricciola, Finocchi e Caviale

Vignarola in Viaggio, Scampi e Lingua di Vitello

Polpette di Spuntature di Maiale, Ristretto di Ragù Napoletano

◇

Cappellotti di Parmigiano e Brodo di Tonno

Capellini Aglio Olio e Peperoncino, Anguilla Affumicata

Risotto alla Cipolla Rossa, Foie Gras e Nocciole

Penne Ritorte all'Arrabbiata Mumbai

◇

Merluzzo e Alghe, Tartufi e Tartufo

Lombatina di Agnello al Tamarindo, Verdoni e Fiori di Zucchina

Piccione e Pomodoro, Mango e Curcuma

◇

Dolce Mozzarella di Bufala

Fragole, Cocco e Melissa

Delizia al Limone da Sud a Nord

6 PIATTI A VOSTRA SCELTA € 160
ABBINAMENTO VINI € 80

Il menu degustazione è da intendersi uguale per tutti gli ospiti del tavolo.

SAPIDITÀ ESSENZIALI
€ 180

Uovo di Mare, Siero di Bufala e Foglie di Ostrica

Rana Pescatrice al Curry Verde, Shiso e Piselli

Carciofo, Mandorle e Zafferano

Chitarrine alle Carrube, Cipolla e Sarde

Gallinella al vapore e Trippa alla Romana

Quaglia, Foglie di Capperi e Fagioli

Campo Fiorito e Sesamo Nero

ABBINAMENTO VINI € 95

IDYLIO'S BUTTERFLY
€ 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.

PIATTO EXTRA € 30
ABBINAMENTO VINI € 60

GREEN BUTTERFLY

Percorso vegetariano di 6 portate € 150

Il nostro pesce crudo subisce un processo di abbattimento delle temperature al fine di garantire l'assoluta integrità alimentare.

I nostri menù contengono allergeni. Qualora abbia intolleranze o allergie, la preghiamo di informare il nostro staff prima di ordinare.