

IDYLIOS BUTTERFLY

€ 100

Una farfalla che vola da un menù all'altro.

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



ICONIC SIGNATURE
BY APREDA

€ 120

Capesante Impanate e Tartufo Nero

Cappellotti di Parmigiano e Brodo di Tonno

Capellini Aglio Olio e Peperoncino, Anguilla Affumicata

Risotto Cacio Pepi e Sesami

Pollo in Due Culture

Dolce Mozzarella di Bufala

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

Piatto aggiunto in degustazione 20 €

SAPIDITÀ ESSENZIALI
INVERNO 2022

€ 140

Terra e Iodio

Tartar di Seppia, Limone e Rape

San Pietro all'Ischitana, Verza e Fagioli

Sedani di Grano Turanico, Ristretto di Mare e Minestra Napoletana

Tagliatelle alla Cipolla Rossa, Foie Gras e Nocciole

Merluzzetto e Alghe, Lumachine e Tartufo Nero

Caprese di Zucca Speziata, Gelato al Caffè

A richiesta la possibilità di avere un menù
degustazione vegetariano di 5 portate 100 €

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.

IDYLIO'S BUTTERFLY

€ 100

Flying Butterfly from one menu to another.

Tasting menu of five dishes, dessert included,
chosen from you, or suggested by our Chef
from the two menus below.



ICONIC SIGNATURE

€ 120

BY APREDA

Breaded Sea Scallops and Black Truffle

Parmesan Cheese Ravioli e Tuna Broth

Angel Hair Pasta with Garlic, Oil and Chilli, Smoked Eel

Cacio Cheese, Peppers and Sesami Risotto

Two Cultures Roast Chicken

Sweet Buffalo Mozzarella

SENSE OF SAPIDITY
WINTER 2022

€ 140

Land and iodine

Cuttlefish Tartare, Lemon and Turnips

'Ischitana Style' John Dory, Savoy Cabbage and Beans

Khorasan Wheat Sedani Pasta, Sea Broth and Neapolitan Leaves

Red Onion Tagliatelle, Foie Gras and Hazelnuts

Cod and Seaweeds, Snails and Black Truffle

Spiced Pumpkin Caprese, Coffee Ice Cream

On request the possibility of having a
5 course vegetarian tasting menu 100 €

The tasting menu is meant for all the table's guests.

Additional dish in tasting menu 20 €

Our raw fish undergoes a process of blast chilling in order to guarantee the absolute integrity of the product.
Our menu contains allergens. If you have a food allergy or intolerance, please inform a staff member when placing your order.