

# LA DEGUSTAZIONE

## Menù degustazione “Il Mare”

*“The Sea” tasting menu*

Triglia di scoglio croccante, scarola, mozzarella affumicata,  
essenza di pomodoro, olive e capperi

*Crispy red mullet, escarole, smoked mozzarella, tomato essence, olives and cappers*

Cappesante, crema di crescione, caviale, limone candito

*Roasted scallops, cress cream, caviar and candied lemon*

Calamarata di Gragnano, frutti di mare, calamari, crostacei e punte d'asparagi

*Gragnano's Calamarata, seafood, squids, crustaceans and asparagus tips.*

Ravioli di farina di riso, Granchio, lumachine di mare, aglio nero,  
polvere d'alghe e pomodoro giallo

*Rice flour ravioli stuffed with crab, whelks, black garlic, seaweeds powder  
and yellow tomato*

Dentice, la sua salsa al Curry, Finocchi e pac-choi 

*Snapper, fish sauce aromatized with curry, fennel and pac-choi*

La Pera... bavarese, la sua composta, cannella,  
sablè alla nocciola e gelato di ricotta di capra

*The Pear...Bavarian mousse, pear compote, cinnamon, sable biscuit and  
goat cheese ice cream*

Percorso di abbinamento cibo-vino “Mare” a richiesta

*Path of food-wine “Mare” on request*

Se ne consiglia la scelta per l'intero tavolo

*We suggest the choice for the whole table*

## LA DEGUSTAZIONE

### Menù degustazione "La Terra"

#### *"The Earth" tasting menu*

Uovo croccante Crema di porri, spuma di parmigiano 36 mesi e tartufo di stagione

*Crispy egg, leeks cream, parmigiano cheese foam 36 months old  
and seasonal truffle*

Sushi Toscano affumicato, battuta del Masoni, pane fritto, pecorino e erbe amare

*"Smoked Tuscan sushi" Masoni" selection beef tartare, fried bread,  
pecorino cheese and bitter herbs*

Riso carnaroli zucca, crema di caprino erborinato, polvere di caffè e animelle di vitello

*Carnaroli risotto, pumpkin, aromatized goat cheese, coffee's powder  
and Veal sweet breads*

Agnolotti Ripieni di cipolla fondente, coda di bue, salsa al pecorino,  
tartufo di stagione Selezione Savini e sedano croccante

*Agnolotti stuffed with melted onion, oxtail, seasonal truffle Savini Selection  
celery and pecorino sauce*

Piccione cotto al carbone, salsa alla Cacciatora,  
carote, cremoso di patate e cipolla rossa

*Coal roasted pigeon, cacciatora sauce, carrots, soft potatoes,  
sweet and sour red onion*

I formaggi dello chef

*Chef's cheeses selection*

"Arachidi & Mango", namelaka di arachidi, brownie al caramello e sorbetto al mango

*"Peanuts & Mango", peanuts namelaka, mou brownie and mango sorbet*

Percorso di abbinamento cibo-vino "Terra" a richiesta

*Path of food-wine pairing "Terra" on request*

Se ne consiglia la scelta per l'intero tavolo

*We suggest the choice for the whole table*

# LA DEGUSTAZIONE



## Menù degustazione “Vegetariano”

### “Vegetarian” tasting menu

Terrina di gazpacho, insalata di frutta e verdure

*Gazpacho terrine, fruit and vegetable salad*

Uovo croccante, crema di porri, spuma di parmigiano 36 mesi e tartufo estivo

*Crispy egg, leeks cream, parmigiano cheese foam 36 months old and seasonal truffle*

Tortelli di cime di rapa, mozzarella di bufala e pomodoro datterino confit

*Tortelli stuffed with turnip tops, buffalo mozzarella and cherry tomato confit*

Spaghetti di grano duro, acqua di cavolfiore, erba ostrica e agrumi

*Spaghetti, cauliflower water essence, oyster grass and citrus fruit*

Carciofo, trucioli di pane fritto, pecorino e Tartufo di stagione

*Artichokes, crunchy fried bread, pecorino cheese and seasonal truffle*

I formaggi dello chef

*Chef's cheeses selection*

Vaniglia, ganache montata, sablè bretone, salsa zafferano e gel di limone

*Vanilla, brèton biscuit, saffron sauce and lemon gelatine*

Percorso di abbinamento cibo/vino a richiesta

*Path of food/ wine pairing on request*

Se ne consiglia la scelta per l'intero tavolo

*We suggest the choice for the whole table*

# LA DEGUSTAZIONE

## Menù degustazione “A modo mio...passato e presente”

*“My way...past and present” tasting menu*

### 10 Portate

*10 Courses*

Questo menù è un percorso di degustazione a mano libera “come un artista che disegna sulla sua tela” o “come un artigiano che crea la sua opera d'arte”; vi guiderò attraverso un “sentiero” di profumi, sapori e sensazioni visive in 10 portate.

Ci prenderemo cura di eventuali esigenze dietetiche e intolleranze alimentari su vostra segnalazione; essendo un menù “a sorpresa”, su vostra richiesta i nostri Sommelier si prenderanno cura degli abbinamenti cibo-vino al fine di rendere la vostra esperienza enogastronomica qui al “il Piccolo Principe” completa ed indimenticabile.

*This menu is a hand-free tasting path "as an artist which is drawing on his canvas" or "as an artist which is crafting his masterpiece"; I will drive you through a path of perfumes, flavors and visual sensations in 10 courses.*

*We will take care of any dietary requirements and food intolerances upon your alert; being a "surprise" menu, at your request our Sommeliers will take care of wine-food pairing in order to make your gourmet experience here at "Il Piccolo Principe" complete and unforgettable one.*

Giuseppe Mancino  
Alessio Bachini

Percorso di abbinamento cibo/vino a richiesta

*Path of food/ wine pairing on request*

La scelta di questo menu è da considerare per l'intero tavolo

*We proposed this menu only for the whole table*

# LA DEGUSTAZIONE

## Menù degustazione “L'essenziale”

*“The essential” tasting menu*

Questo menù è una proposta di piatti di mare o di terra che rappresenta un' introduzione alla cucina del nostro chef Giuseppe Mancino. Una passeggiata attraverso un “sentiero” di profumi, sapori e sensazioni visive in quattro portate:

Entrata

Antipasto

Primo piatto

Pré dessert

Dessert

Ci prenderemo cura di eventuali necessita alimentare e intolleranze su vostra segnalazione; essendo un menù “a sorpresa” è disponibile un abbinamento cibo-vino al fine di rendere la vostra esperienza eno-gastronomica qui al “il Piccolo Principe” completa ed indimenticabile.

*This menu is a proposal of fish or meat courses that represents an introduction to the cuisine of our chef Giuseppe Mancino. A walk through a "path" of perfumes, flavors and visual sensations in four courses:*

*Mise en bouche*

*Antipasto*

*First course*

*Pré dessert*

*Dessert*

*We will take care of any food necessity and intolerances on your request; being a "surprise" menu, is available a wine pairings in order to make your food and wine experience at the "Il Piccolo Principe" complete and unforgettable.*

Percorso di abbinamento cibo/vino a richiesta

*Path of food/ wine pairing on request*

La scelta di questo menu e da considerare per l'intero tavolo

*We proposed this menu only for the whole table*