



Reel Experience nasce nel Dicembre del 2023,
è un BISTROT giovane e dinamico con una Cucina creativa e underground
in continua evoluzione che valorizza soprattutto i prodotti locali .

I NOSTRI MENÙ **DEGUSTAZIONE**

Chef Pietro Morano

DEGUSTAZIONE A MANO LIBERA DELLO CHEF

* **Entrée + 3 Portate** 40€

* **Entrée + 5 Portate** 55€

*N.B. Per i Menù Degustazione é **obbligatoria** la partecipazione di tutto il tavolo,
il Menù puó presentare piatti diversi dalla carta.*

* **DRINK PAIRING**

3 Drinks : 24€

5 Drinks : 40€

* **WINE PAIRING**

3 Calici : 18€

5 Calici : 30€

SERVIZIO RISTORANTE: 3€

Gentile cliente, al fine di rendere piacevole la Sua esperienza presso il nostro locale, vogliamo darle delle indicazioni per una corretta comprensione del nostro menù:

- Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio;
- Il pesce destinato ad essere consumato crudo o parzialmente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004 allegato II, sezione VIII, cap. 3 lettera D, p.to 3.;
- I piatti contrassegnati con "*" sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine;
- Nel caso in cui Lei abbia la necessità di prodotti senza allergeni, ove possibile, siamo a sua completa disposizione nell'adeguare il piatto alle Sue esigenze.

MENÙ *à la carte*

R

Capesante, cetriolo fermentato, maionese allo scalogno, riso soffiato	15
Scallops, fermented cucumber, shallot mayonnaise, puffed rice	
Melanzana alla brace, chorizo, borlotti, mascarpone	11
Grilled eggplant, chorizo, borlotti beans, mascarpone	
Uovo croccante, burrata, asparagi, salsa verde, Canestrato di Moliterno	12
Crispy egg, burrata, asparagus, green sauce, Canestrato di Moliterno cheese	
Penne, coppa di ricciola, burro acido, pesto di aglio orsino	18
Penne pasta, amberjack collar, sour butter, wild garlic pesto	
Sorprese, carota, paté di fegatini, gamberi rossi, olio all'alloro	16
Chef's surprises, carrot, chicken liver pâté, red prawns, bay leaf oil	
Coscia di pollo tandoori, cicoria, nocciole, piselli	17
Tandoori chicken leg, chicory, hazelnuts, peas	
Ricciola alla brace, sambal, peperoni, yogurt all'aglio	22
Grilled amberjack, sambal, peppers, garlic yogurt	
Gelato allo zenzero, ananas candito, croccante al latte, olio al prezzemolo	7
Ginger ice cream, candied pineapple, milk crumble, parsley oil	
Sfoglia croccante, crema alla vaniglia, pralinato nocciola, aceto balsamico	7
Crispy pastry, vanilla cream, hazelnut praline, balsamic vinegar	

by *Chef Pietro Morano*