

Menù Primavera 2022

Antipasti/ Starters

Calamaro verace scottato con olive taggiasche, insalata di agrumi e finocchi croccanti

Seared squid with Taggiasca olives, citrus salad and crunchy fennel

Euro 24.00

Tartare di manzo, insalata di puntarelle e salsa ai peperoni rossi

Beef tartare, chicory salad and pepper sauce

Euro 26.00

Millefoglie di mozzarella di bufala, carciofi e pomodori secchi

Millefeuille of buffalo mozzarella, artichokes and dried tomatoes

Euro 20.00

Sautè di vongole veraci e fiori di zucca con crostini pepati

Sautéed with clams and courgette flowers with peppered croutons

Euro 20.00

Primi/ Pasta and grains

Scialatielli con vongole, carciofi e crumble di alga marina

Scialatielli (home made fresh pasta) with clams, artichokes and seaweed crumble

Euro 25.00

Ravioli cacio e pepe, coulis di zucchine e tartufo nero

Ravioli with cheese and pepper, coulis of courgettes and black truffle

Euro 23.00

Carnaroli con asparagi, crudo di gambero rosso e lime

Carnaroli rice with asparagus, raw red shrimp and lime

Euro 28.00

Crema ai 5 pomodori, spuma di mozzarella, basilico fresco e quinoa croccante

5 tomatoes cream, mozzarella fondue, fresh basil and crunchy quinoa

Euro 20.00

Secondi/ Main courses

Tagliata di black angus Argentino, misticanza, datterini e grana

Sliced Argentine black angus, mixed salad, datterini tomatoes, parmesan cheese

Euro 32.00

Galletto glassato al miele e birra, flan di spinacini

Cockerel glazed with honey and beer, spinach flan

Euro 24.00

Pescato del giorno

Fresh fish of the day

da € 60.00 ad € 90.00 al kg

Rombo chiodato in guazzetto di lupini e patatine novelle al timo limonato

Turbot in sea food stew and new potato with lemon thyme

Euro 30.00

Insalate e snack

Caesar salad **Euro 18.00**

Insalata nizzarda

Nicoise Salad **Euro 18.00**

Insalata di iceberg, finocchi, arance, mela, feta e pomodori di Sorrento

Iceberg salad, fennel, orange, apple, feta cheese and tomatoes from Sorrento area
Euro 18.00

Insalata caprese

Buffalo mozzarella with sliced tomatoes, olive oil and basil **Euro 15.00**

Club Sandwich **Euro 18.00**

Frutta e dessert

Tagliata di frutta fresca

Sliced fresh fruit **Euro 10.00**

Millefoglie scomposta con chantilly e fragoline di bosco.

Millefeuille with Chantilly cream and wild strawberries **Euro 15.00**

Baba al rum

Rum baba **Euro 12.00**

Tortino di melanzane e ricotta in salsa cioccolato 70%

Eggplant pie in 70% chocolate sauce **Euro 15.00**

Delizia al limone di Sorrento

Sponge cake ball with lemon cream **Euro 12.00**

Gelati misti

Mixed ice cream **Euro 10.00**

Avvertenze importanti per i nostri clienti

In caso di allergie e/o intolleranze alimentari i sigg. clienti sono pregati di informare il personale di sala. Le nostre portate potrebbero contenere i seguenti allergeni:

Cereali contenenti glutine- Crostacei e prodotti a base di crostacei -Uova e prodotti a base di uova – Soia e prodotti a base di soia - Pesce e prodotti a base di pesce - Arachidi e prodotti a base di arachidi - Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) - Frutta a guscio Sedano e prodotti a base di sedano - Sesamo e prodotti a base di semi di sesamo - Anidride solforosa e solfiti - Lupini e prodotti a base di lupini - Molluschi e prodotti a base di molluschi

Important information for our customers

Please inform our staff about the presence of any allergies or special alimentary. The dishes contain or may contain one or more allergens including:

Cereals containing gluten Crustacean and products thereof Eggs and products thereof - Fish and products thereof - Peanuts and products thereof Soybeans and products thereof Milk and products thereof (including lactose) - Nuts Celery and products thereof Senape e prodotti a base di senape - Mustard and products thereof Sesame seeds and products thereof - Sulphur dioxide and sulphites Lupine and products thereof - Molluscs and products thereof

