

Menù Autunno 2022

Antipasti/ Starters

Uovo cotto a bassa temperatura, crumble di tarallo napoletano e tartufo nero uncinato

Eggs cooked at low temperature, Neapolitan tarallo crumble and black truffle

Euro 24.00

Polpo scottato con lenticchie di Castelluccio e spinacino baby

Seared octopus with Castelluccio lentils and baby spinach

Euro 28.00

Parmigiana di melanzane partenopea

Eggplant parmigiana

Euro 18.00

Sautè di vongole veraci, crostini alle alghe marine

Sautèe of clams, seaweed croutons

Euro 26.00

Filetti di acciughe del Cantabrico in olio extra vergine d'oliva del "Frantoio Galantino" su crostini di alghe e spuma di burro

Cantabrian anchovy fillets in extra virgin olive oil from "Frantoio Galantino" on seaweed croutons and butter foam

Euro 18.00

Primi/ Pasta and grains

Linguine cacio, pepe. cozze e lime

Linguine with parmesan cheese, pepper, mussels and lime

Euro 25.00

Risotto alla zucca, castagne e fonduta di caciocavallo campano

Pumpkin risotto, chestnuts and Campania caciocavallo cheese fondue

Euro 22.00

Chicchi di patate con gamberi, zucchine in fiore e basilico

Small potatoes gnocchi with shrimp, zucchini in bloom and basil

Euro 25.00

Tagliatelle ruvide con porcini, noci, rucola e burrata

Bronze-drawn tagliatelle with porcini mushrooms, walnuts, rocket and strips of cream mozzarella

Euro 27.00

Crema di cavolfiore profumata alle mandorle e bacon croccante

Cauliflower cream with almond scent and crunchy bacon

Euro 20.00

Secondi/ Main courses

Filetto di maialino cotto a bassa temperatura, coulis di friarielli, patate novelle e cipolla cristallizzata

Pork fillet cooked at low temperature, broccoli coulis, new potatoes and crystallized onion

Euro 26.00

Tagliata di Cuberoll argentina con misticanza, grana e tartufo nero

Sliced Argentine Cuberoll with mixed salad, grana cheese and black truffle

Euro 32.00

Filetto di salmone gratinato alle erbe aromatiche su crema di sedano rapa, zenzero e verdure

Salmon fillet au gratin with aromatic herbs on celeriac cream, ginger and vegetables

Euro 28.00

Pescato del giorno

Fresh fish of the day

da € 70.00 ad € 100.00 al kg

Insalate e snack/ Salads and snack

Caesar salad **Euro 20.00**

Insalata nizzarda
Nicoise Salad **Euro 20.00**

Verdure grigliate, provoloncino dolce di Sorrento e indivia riccia
Grilled vegetables, provoloncino cheese from Sorrento area and curly endive
Euro 18.00

Insalata Caprese
Buffalo mozzarella cheese with tomatoes and basil **Euro 20.00**

Club Sandwich **Euro 20.00**

Frutta e dessert/ Fruit and dessert

Tagliata di frutta fresca

Sliced fresh fruit

Euro 10.00

Piccolo mont blanc su meringa e panna speziata

Small mont blanc of chestnuts on meringue and spiced cream

Euro 12.00

Tortino fondente con cuore bianco e crumble alla nocciola

Dark soufflé with white chocolate heart and hazelnut crumble

Euro 12.00

Baba al bicchiere con crema di limoncello e lamponi

Baba by the glass with limoncello cream and raspberries

Euro 12.00

Semifreddo al torroncino con salsa al cioccolato alla Strega

Nougat parfait with chocolate sauce flavored with Strega liqueur

Euro 12.00

Gelati misti

Mixed ice cream

Euro 8.00

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