

Menù inverno '23/ Winter menu '23

Antipasti/ Starters

Polipetti alla luciana, sfoglie di pane all'origano

Octopus with tomato, slices of bread with oregano

Euro 25.00

Parmigiana di melanzane con bocconcino di bufala e basilico

Eggplant parmigiana with buffalo mozzarella and basil

Euro 18.00

Sauté di vongole veraci con carciofi e crostini pepati

Sautéed clams with artichokes and peppery croutons

Euro 26.00

Soffice di patate con funghi porcini e provola

Potato soufflé with wild mushrooms and provola cheese

Euro 20.00

Primi/ Pasta and grains

Gnocchetti di patate con gamberi, datterini gialli e bottarga

Potato dumpling with prawns, yellow datterini tomatoes and bottarga

Euro 26.00

Risotto alla zucca con fonduta di taleggio e rosmarino

Pumpkin risotto with Taleggio fondue cheese and rosemary

Euro 24.00

Linguine all'astice e pomodorini del Vesuvio bicolore

Linguine with lobster and two-coloured Vesuvius cherry tomatoes

Euro 30.00

Mafaldine con ragout napoletano e fior di ricotta

Mafaldine pasta with Neapolitan meat red sauce and ricotta cheese

Euro 24.00

Minestra di legumi e cereali con crostini all'aglio

Legume and cereal soup with garlic croutons

Euro 20.00

Secondi/ Main courses

Baccalà scottato con broccoli in doppia consistenza e spuma di provola di Agerola

Seared cod with broccoli and provola foam from Agerola area

Euro 24.00

Pescato del giorno

Fresh fish of the day

da € 80.00 ad € 120.00 al kg

Tagliata di scottona argentina, misticanza e scaglie di provolone del monaco

Sliced Argentinian beef, mixed salad and flakes of provolone del monaco cheese

Euro 32.00

Galletto alle erbe aromatiche con patate novelle e salsa alla senape e miele

Cockerel with aromatic herbs with new potatoes, mustard and honey sauce

Euro 26.00

Insalate e snack

Caesar salad **Euro 20.00**

Insalata nizzarda
Nicoise Salad **Euro 20.00**

Mosaico di verdure arrostate e ciccillo di Sorrento alle olive
Mosaic of grilled vegetables and Ciccillo cheese from Sorrento area with olives
Euro 20.00

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

Club Sandwich **Euro 20.00**

Frutta e dessert

Tagliata di frutta fresca

Sliced fresh fruit

Euro 10.00

Montblanc alle castagne in tartelletta al cioccolato fondente e salsa Pernod

Mont blanc with chestnuts in a dark tartlet, Pernod sauce

Euro 12.00

Semifreddo al torroncino e salsa allo Strega

Nougat parfait and aromatic herbs liquor sauce

Euro 12.00

Tiramisù al babà con frutti di bosco al bicchiere

Baba tiramisù with berries by the glass

Euro 12.00

Pastiera napoletana

Neapolitan cake with ricotta cheese, wheat grains and candied citrus

Euro 12.00

Gelati misti in cialda

Mixed ice cream

Euro 12.00

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

