



Ristorante “il Pavone” il cui nome nasce dall’opera d’arte che padroneggia la sala a cura dell’architetto Giovan Battista Comencini risalente al 1906, anno in cui fu terminata la costruzione del Grand Hotel Santa Lucia primo hotel Liberty a Napoli.

Il pavone raffigurato sulla parete in vetro rappresenta un’opera unica nel suo genere, trattasi di bassorilievi in gesso di alabastro su pannelli di specchio anticato.

Il Comencini fu il primo ad avere introdotto in città lo stile floreale o Liberty che ebbe massima diffusione durante l’ultimo periodo della cosiddetta Belle Époque.

Ristorante “Il Pavone,” whose name originates from the artwork that dominates the room, created by architect Giovan Battista Comencini in 1906, the year when the construction of the Grand Hotel Santa Lucia was completed, the first Liberty-style hotel in Naples.

The peacock depicted on the glass wall is a unique work of art, consisting of alabaster plaster bas-reliefs on panels of antiqued mirrors. Comencini was the first to introduce the floral or Liberty style to the city, which became widely popular during the final period of the so-called Belle Époque.





Antipasti/Starters

Tartare di gamberi rossi con avocado, soncino, burrata e spuma di limone

Red prawn tartare, avocado, lamb's lettuce, burrata and lemon foam

Euro 24.00

Battuta di Fassona con misticanza di campo, scaglie di grana e cipolla cristallizzata

Fassona beef tartare, mixed salad, parmesan flakes and crystallized onion

Euro 20.00

Polpo verace arrostito su passatina di cannellini, indivia riccia e bacon croccante

Roasted octopus, cannellini bean puree, curly endive and crispy bacon

Euro 18.00

Millefoglie di mozzarella e carciofi, pomodori secchi e coulis di basilico

Millefoglie of mozzarella and artichokes, dried tomatoes and basil coulis

Euro 15.00

Parmigiana di melanzane

Eggplant parmigiana

Euro 15.00





Primi/Pasta and grains

Linguine all'astice

Flat spaghetti with lobster

Euro 30.00

Spaghettoni alle vongole veraci, bottarga e lime

Spaghetti with clams, bottarga and lime

Euro 25.00

Ziti spezzati alla genovese

Broken candle pasta with meat and onion sauce

Euro 20.00

Risotto al San Marzano, stracciata di bufala e basilico

Risotto with San Marzano tomatoes, buffalo mozzarella and basil

Euro 18.00

Vellutata di pisellini, mimosa d'uovo e parmigiano croccante

Creamy pea soup, sieved egg and crispy parmesan

Euro 18.00





Secondi/Main courses

Tagliata di Cuberoll, patatine novelle, misticanza e scaglie di provolone del monaco

Sliced Cuberoll beef, new potatoes, mixed salad and flakes of provolone del monaco

Euro 36.00

Petto di anatra laccato alla marmellata di limoni e zenzero, spinacino croccante bacche di goji ed erba cipollina

Duck breast glazed with lemon and ginger jam, crispy spinach, goji berries and chives

Euro 33.00

Tataki di tonno rosso su insalatina croccante, alga wakame, salsa di soia e germogli

Red tuna tataki on crunchy salad, wakame seaweed, soy sauce and sprouts

Euro 25.00

Pescato del giorno da € 90.00 a € 140.00 al kg

Fresh fish of the day





Insalate e snack/Salad and snack

Caesar salad

Euro 16.00

Insalata nizzarda

Nicoise Salad

Euro 16.00

Insalata Caprese

Tomatoes and buffalo mozzarella salad

Euro 20.00

Pokè bowl con verdure di stagione, tartare di tonno, avocado, riso venere e semi di sesamo tostati

Poke bowl with vegetables, red tuna, avocado, venere rice and toasted sesame seeds

Euro 20.00

Club Sandwich

Euro 20.00





Frutta e dessert/Fruit and dessert

Parfait ai due cioccolati, croccante alle mandorle e salsa caramello salato

Double chocolate parfait, almond brittle and salted caramel sauce

Euro 12.00

Tiramisù al limone e amaretti

Lemon tiramisu and amaretti biscuits

Euro 12.00

Crema catalana all'arancia e cannella

Orange and cinnamon Catalan cream

Euro 12.00

Crostatina sablè ai frutti di bosco e salsa alla mentuccia

Berry tart, mint sauce

Euro 12.00

Tagliata di Frutta fresca

Sliced fresh fruit in season

Euro 10.00

Gelati misti

Mixed ice creams

Euro 10.00

Coperto € 4.00 per persona/ Cover charge €4.00 per person





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:

Glutine - Latte e lattosio - Uova - Soia - Pesce - Crostacei - Arachidi - Frutta a guscio - Sedano
Sesamo - Anidride solforosa e solfiti - Lupini - Molluschi - Senape

Important information for our customers

Please inform our staff about the presence of any allergies or special dietary restrictions.

The dishes may contain one or more allergens including:

Gluten - Milk - Lactose- Eggs - Soy - Fish - Shellfish - Peanuts - Nuts - Celery - Sesame
Sulphur dioxide and sulphites - Lupins - Molluscs - Mustard

