

I Sapori tipici, l'arte della
Tradizione,
...un viaggio unico tra Gusto e
Passione.

*The authentic Flavours, the art of
Tradition,
...a unique journey through Taste and
Passion.*

Antipasti / Hors d'oeuvres

Salsiccia nostrana su friarielli saltati, scagliozi napoletani e spuma di provola affumicata di Massalubrense	18,00
<i>Local sausage and sautéed broccoli, fried “scagliozi” and smoked provola cheese foam from Massalubrense</i>	
Parmigiana di melanzane	19,00
<i>Aubergine parmigiana</i>	
Riavulillo di Arola su tiepido di scarola alla napoletana e pomodorini confit	20,00
<i>Riavulillo from Arola grilled on warm Neapolitan style escarole and confit cherry tomatoes</i>	
Tartare di gamberi, burrata e tartufo nero estivo	26,00
<i>Prawn tartare, burrata cheese and summer black truffle</i>	
Alici fritte del golfo, insalatina di verdure e limone	19,00
<i>Fried local anchovies, vegetable salad and lemon</i>	
Treccia e pomodori Sorrento	18,00
<i>Local mozzarella “treccia” and tomatoes Sorrento</i>	

Le paste / Pasta

Spaghettone alla Nerano 21,00

Spaghettoni with fried courgettes and provolone cheese

Chicchette di patate con lupini, fiori di zucca, limone e bottarga di tonno 23,00

Potato dumplings with clams, courgette flowers, lemon and tuna bottarga

Ravioli* caprese, con pomodorini del Piennolo DOP e pesto di basilico 21,00

Ravioli filled with ricotta cheese with Piennolo cherry tomatoes and basil pesto*

Gnocchi ripieni di provola, salicornia, cozze e pomodorini gialli 24,00

Potato dumplings stuffed with provola cheese, seaweed, mussels and yellow cherry tomatoes

Secondi / Main Course

Pescato del giorno con caponatina napoletana e crema di melanzane	29,00
<i>Catch of the day with traditional rustic bread and cherry tomatoes, olive and aubergine cream</i>	
Polpo scottato, morbido di patate e salsa al limone	26,00
<i>Seared octopus, mashed potatoes and lemon sauce</i>	
Tagliata di entrecôte, rucola, Provolone del Monaco DOP, pomodori secchi e champignon	32,00
<i>Sliced beef with rocket, Provolone del Monaco cheese DOP, sundried tomatoes and champignon mushrooms</i>	
Suprema di pollo alla griglia con verdure del nostro orto	26,00
<i>Grilled chicken breast with vegetables from our garden</i>	

Desserts

Delizia al limone <i>Lemon delight</i>	10,00
Tiramisù <i>Tiramisù</i>	10,00
Mousse al cioccolato bianco ed arancia, anacardi, mou e crumble salato <i>White chocolate and orange mousse, cashews, toffee and salty crumble</i>	10,00
Ricotta e pere <i>Ricotta and pear pie</i>	10,00
Frutta di stagione <i>Fresh fruit composition</i>	9,00

Servizio del 10% non incluso / 10% service charge not included

In mancanza di reperibilità del prodotto fresco, i piatti contrassegnati con () sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine. Alcuni prodotti vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano di autocontrollo ai sensi del Reg. CE 852/04. Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3 – come previsto dalla nota del Ministero della Salute del 2011. Per particolari esigenze alimentari/allergie o ulteriori informazioni, si prega di rivolgersi al Responsabile di Sala.

In the absence of availability of the fresh product, the dishes marked with () are prepared with frozen or frozen raw material at the origin. Some products are subjected to rapid temperature reduction to guarantee quality and safety, as described in the HACCP plan accordingly to EC Regulation 852 / 04. The fish used to be eaten raw or practically raw has been subjected to preventive reclamation treatment in compliance with the provisions of EC Regulation 853/2004, Annex III, section VIII, chapter 3, letter D, point 3 - as required by the note of the Ministry of Health of 2011. For special dietary requirements / allergies or further information, please ask to the Restaurant Manager.