

**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

Treccia locale e pomodori sorrentini	16,00
<i>Local mozzarella "treccia" and tomatoes</i>	
Ricciola marinata agli agrumi con zucchine e colatura d'alici	19,00
<i>Marinated amberjack in citrus sauce with courgettes and anchovy "colatura"</i>	
Passatina fredda di pomodoro con caponata di melanzane e provola, semi di girasole	16,00
<i>Cold tomato soup with aubergines and provola cheese caponata, sunflower seeds</i>	
Scampi* alla griglia con sedano rapa, salicornia e salsa agrodolce all'aceto di lamponi	28,00
<i>Grilled scampi* with celeriac, glasswort, sweet and sour raspberry vinegar sauce</i>	

Le paste / Pasta

Tagliolini con granchio reale, peperoncino verde
e zest di limone di Sorrento 28,00

*“Tagliolini” pasta with king crab, sweet green chilli peppers
and Sorrento lemon zest*

Ravioli con provola e melanzane, passata di pomodorini
confit all'arancia e basilico essicato 22,00

*Ravioli filled with provola cheese and aubergines,
orange flavored confit cherry tomatoes
and dried basil*

Gnocchetti di patate del giardino, vongole, zucchine e fiori
di zucchine 25,00

*Potato dumplings, clams, courgettes,
and courgette flowers*

Risottino mantecato al limone e finocchietto,
stracciata di bufala e crumble salato alle noci 20,00

*Risotto with lemon and fennel, buffalo “stracciata” cheese
and salted walnut crumble*

Secondi di pesce / Fish Main Course

Pescato del giorno alla griglia con crema di zucchine,
verdure di stagione e menta 29,00

*Grilled catch of the day with courgette cream,
seasonal vegetables and mint*

Tonno scottato in crosta di pane alle erbe con salsa
agrodolce, patate sauté e bacche di goji 27,00

*Herbs and bread crusted tuna with sweet and sour
sauce, sautéed potatoes and goji berries*

Astice al vapore, ratatouille di verdure
e maionese di prezzemolo e wasabi 45,00

*Steamed lobster, vegetable ratatouille
and parsley and wasabi mayonnaise*

Secondi di carne / Meat Main Course

Sovracoscia di pollo alla piastra, salsa al limone,
purea di peperoni e patate 24,00

*Grilled chicken thigh, lemon sauce,
mashed peppers and potatoes*

Tagliata di filetto con crema topinambur
e chips di patate 30,00

*Sliced fillet steak with Jerusalem artichoke cream
and potato chips*

Terrina di melanzana croccante con spuma di pomodoro
e peperone verde 19,00

*Crispy aubergine terrine with tomato mousse
and green pepper*

Desserts

Delizia al limone con fragoline <i>Lemon delight with wild strawberries</i>	10,00
Zuppetta di pesca con mousse di torrone e cioccolato, croccantino al rhum agricolo <i>Peach soup with nougat and chocolate mousse, agricole rum crumble</i>	10,00
Divino Quenelles di cioccolata su crumble alle mandorle con lamponi e menta <i>Divino</i> <i>Chocolate quenelles on almond crumble with raspberries and mint</i>	10,00
Calisto Millefoglie con chantilly aromatizzata al caffè e cremoso montato al cocco <i>Calisto</i> <i>Millefeuille with coffee flavored chantilly and coconut whipped cream</i>	10,00
Gelati della casa <i>Home-made ice creams</i>	9,00
Frutta di stagione <i>Seasonal fruit</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 ed essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventive 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.