

Lasciati avvolgere da profumi e sapori
indelebili, creati da mani esperte
con passione e creatività



Let yourself be surrounded by memorable
aromas and flavors, created with passion
and creativity by expert hands

Antipasti / Hors d'oeuvres

Fior di latte con scarola, olive, capperi
e pomodori secchi 16,00

*Mozzarella cheese with escarole, olives,
capers and sun dried tomatoes*

Gambero rosso* scottato con quinoa
su fonduta di patate viola e polvere d'arancia 22,00

Red prawn seared with quinoa
on purple potato fondue and orange powder*

Tagliere di salumi e formaggio 24,00

Charcuterie and cheese board

Tortino di zucca e mela con crema
di pecorino di fossa e carciofo fritto 18,00

*Pumpkin and apple pie with melted
pecorino cheese and fried artichoke*

Baccalà* in pastella su purea di ceci,
cipolla di Tropea in agrodolce e mandorle 19,00

Battered cod on chickpea purée,
sweet and sour Tropea onion and almonds*

I primi / Soup & Pasta

Zuppa di sedano rapa con cavolo viola
e semi di zucca 18,00

*Celeriac soup with purple cabbage
and pumpkin seeds*

Spaghettoni risottati con brodetto di carciofo,
vongole veraci e bottarga 22,00

*Spaghetti with artichoke light sauce,
clams and bottarga*

Tagliatelle di farina di castagne con salsa norcina*,
tartufo e lenticchie rosse 20,00

Chestnut flour tagliatelle with sausage and mushroom
sauce, truffle and red lentils*

Gnocchi di patate con ragù bianco di manzo
e pomodorini gialli, scaglie di provolone del Monaco
e mandorle tostate 20,00

*Potato dumplings with white beef ragoût
and yellow cherry tomatoes, "Provolone del Monaco"
cheese flakes and toasted almonds*

Risotto al limone di Sorrento con scampi* gratinati
alle noci e foglie d'ostrica 24,00

Sorrento lemon risotto, with nut flavored scampi au gratin
and oyster leaves*

Secondi di pesce / Fish Main Courses

Darna di spigola in quattro salse con purea di finocchi
all'anice e spinaci in agrodolce 27,00

*Seabass fillet in four sauces with anise flavored fennel
purée and sweet and sour spinaches*

Pescato del giorno alla griglia ai due sesami
con salsa genovese, carciofi e patate mascè 27,00

*Grilled catch of the day with sesame,
"Genovese" sauce, artichokes and mashed potatoes*

Secondi di carne / Meat Main Courses

Faraona farcita con castagne e frutta secca
spadellata con funghi chiodini* e patate 28,00

*Guinea fowl stuffed with chestnuts and dried fruit,
mushrooms* and potatoes*

Filetto di manzo alla griglia tagliato su
sedano rapa, scarola e polvere d'oliva 28,00

*Sliced grilled beef fillet on celery,
escarole and olive powder*

Tortino di maialino nero casertano con zucca
e salsa di mela annurca, verdure dry 26,00

Black pork pie with pumpkin and apple sauce, dry vegetables

Desserts

Lingotto di castagne con cremoso di frutta
e sorbetto al cacao 10,00

*Chestnut pudding with fruit cream
and cocoa sorbet*

Rollè di sfoglia con pera caramellata e noci,
salsa di ricotta e cioccolato 10,00

*Puff pastry roll with caramelized pear and nuts,
ricotta cheese and chocolate sauce*

Delizia al limone sorrentino 10,00

Lemon delight

Gelato della casa di stagione 9,00

Homemade ice creams

Tagliata di frutta di stagione 9,00

Sliced seasonal fruit

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.