


Sorrento  
IL RISTORANTE 

DINNER MENU

# ANTIPASTI

## HORS D'OEUVRES

Composta di zucca con noci,  
insalata di funghi\* tiepida e fior di latte 18  
Pumpkin compote with walnuts,  
warm mushroom\* salad, and fresh mozzarella cheese  
7 - 11 - 12 - 13



 Parmigiana di carciofi\* con provola e basilico,  
salsa cacio e pepe 16  
Artichokes\* parmigiana with provola cheese and basil,  
cheese and pepper sauce  
12 - 13

Gamberi\* di Mazara allo spiedo con calamaretti,  
su cicorie e jus di gambero 20  
Grilled prawns\* from Mazara with baby squid,  
served on chicory with prawn jus de presse  
1 - 2 - 3 - 5 - 9 - 13 - 14

Gran piatto di prosciutto crudo di Norcia, salame nostrano,  
provolone del Monaco e parmigiano, composta di pere e noci 20  
Large platter with cured ham from Norcia, local salami,  
provolone del Monaco and parmigiano cheeses,  
pears and nuts compote  
1 - 4 - 5 - 11 - 12 - 13

# I PRIMI

## FIRST COURSES

  Zuppa di lenticchie di Castelluccio  
con scarola, arancia e tartufo  
Castelluccio lentil soup  
with escarole, orange and truffle  
6

 Pasta mista con patate e provola  
Mixed pasta with potatoes and provola cheese  
1 - 6 - 11 - 13

Spaghettoni freschi con vongole  
e carciofi  
Spaghettoni pasta with clams  
and artichokes  
1 - 2 - 11 - 12 - 13 - 14

Mezzo pacchero di grano duro con sugo di polpo  
e tarallo al finocchietto 20  
Mezzo pacchero pasta with octopus sauce  
and fennel flavoured tarallo  
1 - 2 - 11 - 12 - 13 - 14

Risotto al limone con gamberi\*, mandorle e uova di salmone 20  
Lemon scented risotto with prawns\*, almonds  
and salmon caviar  
2 - 6 - 11 - 12 - 13 - 14

## SECONDI DI PESCE

### FISH MAIN COURSES

Dentice al forno con tartufo nero,  
carciofi al salto e patate sauté 29  
Baked snapper with black truffle,  
pan-seared artichokes and sautéed potatoes  
4 - 12 - 13

Baccalà\* arraccanato in terrina 27  
con patate dolci e olive infornate  
Baked salted cod\* au gratin in a terrine  
with sweet potatoes and roasted olives  
4 - 5 - 12 - 13

## SECONDI DI CARNE

### MEAT MAIN COURSES

- Petto di pollo marinato al limone,  
grigliato con mandorle, tortino di peperoni e patate 22  
Lemon-marinated grilled chicken breast with almonds,  
served with bell pepper and potato flan  
1 - 5 - 11 - 12 - 13
- Filetto di manzo alla piastra con salsa al Taurasi,  
scagliuozzoli con broccoli fritti 29  
Grilled beef fillet with Taurasi sauce,  
served with fried polenta and broccoli  
1 - 5 - 6 - 11 - 12 - 13
- Filetto di maialino Casertano marinato al pepe del Sichuan,  
con verza stufata e ananas alla griglia 27  
Sichuan pepper-marinated piglet fillet from Caserta,  
with braised cabbage and grilled pineapple  
1 - 6 - 12 - 13

# ASSAGGIO VEGETARIANO

## VEGETARIAN TASTING



Parmigiana di cardi con ricotta e pesto  
Cardoon parmigiana with ricotta cheese and pesto  
1 - 3 - 7 - 11 - 12 - 13

18



Finte polpette con passata di pomodoro e caciotta  
Plant-based meatballs with tomato sauce  
and caciotta cheese  
1 - 3 - 5 - 8 - 12 - 13

22

# I DOLCI

## DESSERT

- |  |   |    |
|--|---|----|
|    | Gran piatto di formaggi nostrani con mostarda di frutta<br>Large platter of local cheeses with fruit mustard<br>6 - 7 - 11 - 12                         | 17 |
|    | Parfait al limone e caffè,<br>gelato al caramello e biscotto<br>Lemon and coffee parfait,<br>with caramel ice cream and biscuit<br>1 - 3 - 11 - 12 - 13 | 9  |
|    | Ricotta e pere con salsa al cioccolato<br>Ricotta and pears with chocolate sauce<br>1 - 3 - 11 - 12 - 13  | 9  |
|   | Trittico Partenopeo<br>Babà, Caprese, Delizia al limone<br>Babà, Almond cake, Lemon delight<br>1 - 3 - 11 - 12 - 13                                     | 9  |
|  | Frutta di stagione<br>Seasonal fruit  | 9  |
|  | Gelati della casa<br>Homemade ice cream<br>3 - 11 - 13  | 9  |



# ALLERGENI

## ALLERGENS

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio. Nonostante lo scrupoloso rispetto delle norme di corretta prassi igienica adottate, le preparazioni avvengono in ambienti in cui possono essere presenti tutti gli allergeni

Hotel guests are kindly required to ask the personnel on duty for the list of allergens. Despite scrupulous compliance with the rules of good hygiene practice adopted, the preparations take place in environments where all allergens may be present

## LEGENDA

- |                            |   |
|----------------------------|---|
| 1. Glutine - Gluten        | 8. Soia - Soy                           |
| 2. Crostacei - Crustaceans | 9. Senape - Mustard                     |
| 3. Uova - Eggs             | 10. Lupini - Lupins                     |
| 4. Pesce - Fish            | 11. Latte - Milk / Dairy                |
| 5. Arachidi - Peanuts      | 12. Anidride Solforosa - Sulfur Dioxide |
| 6. Sedano - Celery         | 13. Frutta a guscio - Nuts              |
| 7. Sesamo - Sesame         | 14. Molluschi - Molluscs                |

## ICON LEGENDA



Vegetariano - Vegetarian



Vegano - Vegan

10% service charge 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.

\*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 subject 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.

