

Sorrento  
IL RISTORANTE





# I sapori autentici del nostro territorio

## The authentic taste of our land

Lasciatevi ispirare dai profumi e dai colori della primavera nei nostri piatti mediterranei, creati con passione dal nostro chef Valentino, dove ingredienti freschi di stagione e sapori raffinati celebrano l'eleganza della primavera.

Be inspired by the fragrances and colours of spring in our Mediterranean creations, thoughtfully crafted with passion by our chef Valentino, where the finest seasonal ingredients and refined spring flavours celebrate the elegance of the season.



# La stagione dell'Asparago

Disponibile a cena dalle 18:30 alle 22:30

## Asparagus season

Available during dinner service from 6:30 pm to 10:30 pm



## Menù degustazione

70

### Tasting menu

quattro portate - four courses



#### Asparagina e Uova

18

Asparago violetto all'agro, uovo al panko dal cuore morbido

Asparagine and Eggs

Asparagus with lemon dressing, panko-coated egg with a soft heart

1 - 3 - 8 - 9 - 11 - 13



#### Il Risotto

22

Riso carnaroli all'onda, burro acido alle erbe dolci,

sorbetto\* all'asparagina selvatica

Risotto

Carnaroli rice, sour butter with sweet herbs, wild asparagine sorbet\*

11 - 12

Filetto di vitella 30  
Asparagi bianchi in doppia consistenza, polvere di limone bruciato,  
jus alla falanghina beneventana  
Veal Filet  
White asparagus in two textures, burnt lemon powder,  
Benevento Falanghina jus  
6 - 12

Tra il dolce e il salato 10  
Panna cotta all'asparago bianco, zuppetta di fragole al limone  
di Sorrento e pepe rosa, terra di cacao amaro  
Between sweet and savory  
White asparagus panna cotta, strawberry coulis with Sorrento lemon  
and pink pepper, bitter cocoa crumble  
1 - 4 - 6 - 8 - 9 - 11 - 12 - 13



# Menù

per pranzo dalle 12:30 alle 15:00  
lunch service from 12:30 pm to 3:00 pm

per cena dalle 18:30 alle 22:30  
dinner service from 6:30 pm to 10:30 pm

# ANTIPASTI STARTERS

Omaggio a Roma

18

Trippa di polpo

Tribute to Rome

Octopus tripe

1 - 6 - 8 - 9 - 11 - 12 - 14

Seppie, finocchi e arance

19

Seppie\*\* al pepe rosa, crudité di finocchi, misticanza dell'orto dello chef, dal nostro agrumeto: arance a vivo e in granita\*

Cuttlefish with fennel and oranges

Cuttlefish\*\* with pink pepper, fennel crudité, mixed salad from the chef's garden, fresh oranges and orange granita\* from our citrus grove

6 - 14

Tagliere del territorio

18

Prosciutto crudo Pietraroja, salame nostrano, treccia sorrentina, provolone del monaco e diavoletto, servito con miele ai fiori di agrumi, mostarda di mele e taralli

Local platter

Pietraroja prosciutto, local salami, treccia sorrentina cheese, provolone del monaco and diavoletto cheese, served with citrus blossom honey, apple mostarda and taralli

1 - 3 - 5 - 8 - 9 - 11 - 12 - 13

## ANTIPASTI STARTERS

Un classico della cucina italiana in chiave moderna 20

Velo di vitello cotto a bassa temperatura, pavé caldo di patate, maionese montata a caldo e mantecata al tonno, capperi in fiore

A modern take on a classic Italian dish

Slow-cooked veal, warm potato pavé, homemade mayo with tuna emulsion, caper flowers, wild herbs

1 - 3 - 4 - 9 - 11 - 12 - 13



Dall'orto 16

Verdure in consistenze su sablé di grano saraceno

From the garden

Locally sourced vegetables in different textures, on buckwheat sablé

1 - 7 - 8 - 9

## PRIMI PIATTI FIRST COURSE



Pacchero dal nostro orto

24

Consistenze di pomodori: confit, crema, bruciato e concassé

Pacchero from our garden

Tomatoes in four ways: confit, cream, burnt and concassé

1 - 6 - 3 - 8 - 9

Fettuccine di farro

26

Crema e punte di asparagina selvatica, ragù d'anatra e fonduta di taleggio

Spelt fettuccine

Cream and tips of wild asparagine, duck ragù, and taleggio fondue

1 - 3 - 6 - 8 - 9 - 11 - 12 - 13

## PRIMI PIATTI FIRST COURSE

Spaghettone fresco alle vongole veraci	26
Vongole veraci saltate, crema di zucchine romanesche km 0 e i suoi fiori essiccati	
Fresh spaghettone pasta with venus clams	
Sautéed venus clams, cream of locally sourced Romanesco zucchini and dried zucchini flowers	
1 - 6 - 7 - 8 - 9 - 12 - 14	
Il Risotto ai frutti di mare	29
Riso carnaroli, cozze, vongole, gamberi** e fettuccine di seppia**	
The Risotto with seafood	
Carnaroli rice with mussels, clams, shrimp**, cuttlefish** fettuccine	
2 - 12 - 14	

## SECONDI PIATTI MAIN COURSE

Polpo rosticciato a modo mio	28
Polpo** rosticciato, radicchio trevigiano, ristretto alla luciana, terra di olive e polvere di capperi	
Roasted octopus my way	
Roasted octopus**, Treviso radicchio, luciana-style reduction, olive crumbs, caper powder	
6 - 7 - 8 - 9 - 11 - 12 - 13 - 14	
Pescato del giorno (160 gr.)	30
Glassato agli agrumi, seta di pisellini affumicati e verdure baby croccanti	
Catch of the day (5,6 oz.)	
Citrus glaze, silky smoked pea purée, crispy baby vegetables	
1 - 3 - 6 - 8 - 9 - 10 - 11 - 12 - 13	
Filetto di manzo alla griglia (180 gr.)	30
Il suo jus, patate novelle e bok choy	
Grilled beef filet (6,3 oz.)	
Its jus, baby potatoes and bok choy	
6 - 11 - 12	

## SECONDI PIATTI MAIN COURSE

Galletto (250 gr.) 24

Cotto a bassa temperatura e poi alla brace, con demi-glace,  
battuto mediterraneo, pomodori del Piennolo, capperi e olive

Slow cooked spring chicken (8,8 oz.)

Cooked at low temperature and then on the grill, with roasting jus,  
Mediterranean pesto, Piennolo tomatoes, capers and olives

6 - 11 - 12 - 13



Crunch 22

Polpettine croccanti di legumi e patate alla curcuma, panko e  
granella di pistacchio, schiacciata di patate viola e carotine allo  
zenzero con maionese vegana

Crunch

Croquettes of legumes and potatoes with turmeric, panko and  
crushed pistachio, purple potatoes mash and ginger carrots with  
plant based mayonnaise

1 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 - 13

# I CONTORNI

## SIDES

Patate al rosmarino Rosemary potatoes	7
11	
Cicoria ripassata Sautéed chicory	7
Spinaci all'olio evo Spinach with extra virgin olive oil	7
Insalata verde o mista Green or mixed salad	7

10% service charge non incluso  
10% service charge not included

## I DOLCI DESSERTS

Zuppa inglese	12
<i>Versione analcolica disponibile</i>	
Traditional Italian trifle	
<i>0% alcohol available</i>	
1 - 3 - <u>8</u> - <u>9</u> - 11 - <u>12</u> - <u>13</u>	
Delizia al limone*	10
Lemon delight*	
1 - 3 - <u>8</u> - <u>9</u> - 11 - 13	
Sweet Spritz	10
Pan di spagna agli arachidi, crema di arancio, sorbetto all'Aperol e perle di prosecco	
<i>contiene alcool</i>	
Sweet Spritz	
Peanut sponge cake, orange cream, Aperol sorbet, prosecco pearls	
<i>contains alcohol</i>	
1 - 3 - 5 - <u>6</u> - <u>7</u> - <u>8</u> - <u>9</u> - <u>10</u> - 11 - 12 - 13	

## I DOLCI DESSERTS

Tra il dolce e il salato 10

Panna cotta all'asparago bianco, zuppetta di fragole al limone di Sorrento e pepe rosa, terra di cacao amaro

Between sweet and savory

White asparagus panna cotta, strawberry coulis with Sorrento lemon

and pink pepper, bitter cocoa crumble

1 - 4 - 6 - 8 - 9 - 11 - 12 - 13

Tagliata di frutta di stagione 9

Sliced fresh seasonal fruit

Gelati\*\* della casa 9

Ice cream\*\* selection

Gli allergeni variano in base al gusto/allergens differ per flavour

Dessert senza glutine e senza lattosio sono disponibili, il nostro personale sarà felice di assistervi

Gluten-free and lactose-free desserts are available, our team will be happy to assist you

# LEGENDA

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



Vegetariano - Vegetarian



Opzione vegana - Vegan option

Può contenere - May contain

\*Pietanze elaborate con alimenti freschi ed abbattuti alla temperatura di congelamento per garantire la qualità e la sicurezza alimentare

\*\*Prodotto decongelato

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile chiedere al personale in servizio e consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta

\*Dishes prepared with fresh ingredients that have been blast frozen to guarantee quality and food safety

\*\*Thawed product

For any information regarding substances and allergens, please ask the staff on duty or consult the appropriate documentation, which will be provided upon request

## ACQUA, SOFT DRINKS & BIRRE

### WATER, SOFT DRINKS & BEERS

Acqua Minerale / Mineral Water Electa, Ferrarelle	6.5
Soft Drinks Coca cola, Coca Cola zero, Fanta, Sprite Lemonsoda, Tonic water, Soda water	6
Birra Artigianale / Craft Beer Syrentum 33 cl	10
Birra alla Spina / Draught Beer Nastro Azzurro Small 28 cl	7.5
Nastro Azzurro Large 56 cl	9.5
Birra in Bottiglia / Bottled Beer Peroni Cruda, Peroni Weiss, Heineken, Beck's, Corona, Nastro Azzurro	9
Nastro Azzurro 0%	7.5

10% service charge non incluso  
10% service charge not included

## CAFFETTERIA HOT BEVERAGE

Espresso	3
Caffè decaffeinato Decaffeinated coffee	
Caffè d'orzo Barley coffee	
1 - 11	
Cappuccino	5
11	
Caffè Americano American coffee	
Cioccolata calda Hot chocolate	
11	
Tè caldo, infusi, tisane Tea, infusions, tisanes	

10% service charge non incluso  
10% service charge not included