

L'Agrumeto

Benvenuti | Welcome

Crediamo che la qualità nasca dall'origine degli ingredienti. Per questo selezioniamo prodotti del territorio, collaboriamo con piccoli produttori e valorizziamo le eccellenze campane attraverso una cucina semplice, contemporanea e profondamente legata alle stagioni. Molte delle verdure stagionali presenti nel nostro menu provengono dal nostro orto, a testimonianza del nostro impegno per la freschezza, la stagionalità e il legame con il territorio.

Ogni piatto racconta il patrimonio gastronomico della nostra terra.

We believe that quality begins with the origin of our ingredients. For this reason, we carefully select local produce, collaborate with small-scale producers, and celebrate the finest ingredients of Campania through a cuisine that is simple, contemporary, and deeply rooted in the seasons.

Many of the seasonal vegetables featured on our menu are sourced from our own garden, reflecting our commitment to freshness, seasonality, and a strong sense of place.

Each dish tells the story of our land's culinary heritage.

ANTIPASTI

STARTERS

Sapori del territorio 26

Selezione di salumi e formaggi tipici campani:
prosciutto di maialino nero casertano, salame Napoli
e capocollo stagionato, accompagnati da provolone del
Monaco DOP, mozzarella di bufala campana DOP e caciotta,
servito con miele e confettura agli agrumi

Local flavors

A selection of traditional cured meats and cheeses from
Campania: Caserta black pig ham, Naples salami
and aged capocollo served with Provolone del Monaco PDO,
buffalo mozzarella PDO and caciotta cheese, served with honey
and citrus marmalade

11 - 12

Il croccante dalla terra al golfo 22

Fiori di zucca ripieni di ricotta (2 pz), alici fritte dorate (4 pz),
crocchette al prosciutto** (4 pz) serviti con maionese al limone

Crispy delicacies from the land to the gulf

Zucchini flowers stuffed with ricotta cheese (2 pcs), fried
anchovies (4 pcs), croquette with ham** (4 pcs), served with
lemon mayonnaise

1 - 3 - 4 - 8 - 9 - 11

ANTIPASTI

STARTERS

La parmigiana di mare 22

Melanzane fritte, polipetti* alla luciana, basilico e Parmigiano Reggiano

Parmigiana from the sea

Fried eggplant, baby octopus* in luciana-style tomato sauce, basil and Parmigiano Reggiano

1 - 3 - 6 - 8 - 9 - 11 - 14

La parmigiana del nostro orto 18

Verdure di stagione del nostro orto, provola fresca affumicata, salsa di pomodoro e basilico

Our garden parmigiana

Seasonal vegetables from our garden, fresh smoked provola cheese, tomato and basil sauce

1 - 3 - 6 - 8 - 9 - 11

Pomodoro sorrentino e fior di latte 18

Sorrento tomatoes and mozzarella cheese

11

ANTIPASTI

STARTERS



La terrina di patate 20

Sfoglie di patate alternate a filante Provolone del Monaco, tartufo estivo, coulis di pomodoro, polvere di limone bruciato e basilico fresco

Potato Terrine

Layers of potato and melted Provolone del Monaco, summer truffle, tomato coulis, burnt lemon powder and fresh basil

1 - 3 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 - 11 - 12 - 13

La Tartare 24

Manzo al coltello**, maionese al capperi, cetriolo e spugna al prezzemolo

Hand-diced beef**, caper mayonnaise, cucumber and parsley sponge

1 - 3 - 8 - 9 - 11

PASTA

- Il Tonnarello 26
Vongole veraci, bottarga di tonno pinne gialle e polvere di capperi
Tonnarello pasta
Venus clams, yellowfin tuna bottarga and caper powder
1 - 3 - 4 - 8 - 9 - 11 - 12 - 14
-  Lo spaghettone alla Nerano 22
Crema di zucchini e zucchini fritte,
provolone, Parmigiano Reggiano 24 mesi e basilico fresco
Cream of zucchini and zucchini chips,
provolone, Parmigiano Reggiano 24 months and fresh basil
1 - 3 - 8 - 9 - 11
-  Gnocchi di patate alla sorrentina 20
Gnocchi di patate, salsa al pomodoro, fior di latte
e cialda di Parmigiano Reggiano al basilico
Potato gnocchi, tomato sauce, mozzarella
and a Parmigiano Reggiano crisp with basil
1 - 3 - 6 - 8 - 9 - 11
- 24
Amatriciana
Rigatoni rigati, guanciale di Amatrice, salsa di pomodoro
e Pecorino Romano
Rigatoni, crispy *guanciale* cured pork jowl, tomato sauce and
Pecorino Romano cheese
1 - 6 - 8 - 9 - 11 - 12

SECONDI DI PESCE

FISH COURSES

Pesce del giorno alla griglia (per due persone) 72

Servito con il nostro dressing al limone

Grilled catch of the day (serves two)

Served with our lemon dressing

4

Calamaretti* alla griglia 24

Crema di ceci al timo limonato, nero di seppia,
mandorle tostate e chips di pane croccante

Grilled baby squid*

Chickpea purée with lemon thyme, squid ink, toasted almonds
and crispy bread chips

1 - 6 - 13 - 14

Filetto di Pezzogna in guazzetto 32

Con patate, pomodorini rossi e olive

Red seabream filet

Stew with potatoes, cherry tomatoes and olives

4

SECONDI DI CARNE ALLA GRIGLIA

GRILLED MEAT COURSES

Le nostre carni vengono accompagnate dalle seguenti salse

Our selection of meat is served with the following sauces

Chimicurri 12, Bernaise 3 - 11 - 12 e Barbecue

Tomahawk di scottona bavarese, 1 kg 70

Bavarian heifer tomahawk, 1 kg

T-bone di Black Angus, 1 kg 80

Black Angus T-bone steak, 1 kg

Chateaubriand, 600 gr 70

Chateaubriand (beef tenderloin), 600 gr

New York steak, 250 gr 30

New York steak, 250 gr

Coscia e sovraccoscia di pollo disossata alla griglia 24

e olio al rosmarino, 300 gr

Grilled boneless chicken leg and thighs with rosemary oil, 300 gr

Coscia e sovraccoscia di pollo dissossata alla diavola, 300 gr 25

piatto non accompagnato dalle salse

Grilled boneless chicken leg and thighs marinated with garlic,
chilly and extra virgin olive oil, 300 gr

this dish does not come with the sauces selection

10% service charge non incluso

10% service charge not included

CONTORNI

SIDE DISHES



Le verdure dell'Agrumeto

9

Melanzane, zucchine, carote, peperoni grigliati, cipolla rossa in carpione e datterino rosso

Roasted and sautéed vegetables and fresh basil

Roasted eggplant, zucchinis, carrots, bell peppers sautéed with sweet and sour red onion and red cherry tomatoes



Peperoni arrostiti

9

Con panura croccante e noci tostate

Roasted bell peppers

With fragrant toasted bread crumbs and toasted walnuts

1 - 13



Patate fritte al tartufo e scaglie di Parmigiano Reggiano

12

Truffle fries and Parmigiano Reggiano flakes

3 - 4 - 5 - 8 - 9 - 11 - 13



Patate fritte o al forno

9

Fried or roasted potatoes



Insalata mista

8

Mixed salad

10% service charge non incluso

10% service charge not included

PIZZE

48 ORE DI LIEVITAZIONE

48 HOUR LEAVENING



Margherita

15

Pomodoro, fior di latte di Agerola e basilico

Tomato, local mozzarella and basil

1 - 8 - 2 - 11



Marinara

13

Pomodoro, aglio, origano fresco e olio di oliva extra vergine

Fresh tomatoes, garlic, fresh oregano and extra virign olive oil

1 - 8 - 2

Napoli

18

Pomodoro, fior di latte di Agerola, alici di Cetara, capperi,
origano fresco e olio evo

Tomato, local mozzarella, Cetara anchovies, capers,
fresh oregano and extra virgin olive oil

1 - 4 - 8 - 2 - 11



Quattro Formaggi

19

Fior di latte di Agerola, gorgonzola, Parmigiano Reggiano,
taleggio

Local mozzarella, gorgonzola blue cheese, Parmigiano
Reggiano, taleggio cheese

1 - 3 - 8 - 2 - 11

PIZZE

48 ORE DI LIEVITAZIONE

48 HOUR LEAVENING



Scarpariello

18

Stracotto di pomodoro, pomodorini rossi e gialli,
Parmigiano Reggiano, cialde di pecorino e pepe e basilico
Braised tomatoes, red and yellow cherry tomatoes,
Parmigiano Reggiano, pecorino cheese crisps, pepper and basil
1 - 3 - 6 - 8 - 9 - 11



La Margherita 2.0

17

Pomodoro, fior di latte di Agerola, basilico, olio extra vergine di
oliva e Pecorino Romano in uscita
Tomato, local mozzarella, basil, extra virgin olive oil and Pecorino
Romano cheese
1 - 8 - 9 - 11



Provola, patate e rosmarino

18

Fior di latte di Agerola, patate al forno, provola affumicata
e rosmarino
Provola cheese, potatoes and rosemary
Local mozzarella, baked potatoes, smoked provola
and rosemary
1 - 8 - 9 - 11

PIZZE

48 ORE DI LIEVITAZIONE 48 HOUR LEAVENING



Funghi e tartufo

20

Fior di latte di Agerola, funghi champignon, crema di
tartufo, olio extra vergine di oliva

Mushrooms and truffles

Local mozzarella, button mushrooms, truffle cream,
extra virgin olive oil

1 - 4 - 5 - 8 - 9 - 11 - 13

Salsiccia e friarielli

18

Salsiccia fresca, friarielli saltati e fior di latte di Agerola

Sausage and broccoli rabe

Fresh sausage, sautéed broccoli rabe and local mozzarella

1 - 8 - 9 - 11 - 12

La Viola

17

Fior di latte di Agerola, speck, gorgonzola dolce

e in uscita crema di radicchio e noci

Local mozzarella, speck, mild gorgonzola blue cheese
with a radicchio and walnut cream

1 - 8 - 9 - 11 - 12 - 13

PIZZE

48 ORE DI LIEVITAZIONE 48 HOUR LEAVENING



La Norma

16

Pomodoro, fior di latte di Agerola, melanzane fritte
scaglie di ricotta salata e basilico fresco

Tomato, local mozzarella, fried eggplant
shavings of aged ricotta cheese and fresh basil

1 - 8 - 2 - 11

La Papacella

18

Vellutata di papacelle, provola, guanciale croccante,
stracciata di bufala e basilico fresco

Cream of bell peppers, provola cheese, crispy *guanciale* cured
pork jowl, stracciata di bufala fresh cheese and fresh basil

1 - 8 - 2 - 11 - 12

Del Fattore

17

Crema di zucca, fior di latte di Agerola, n'duja di Spilinga,
scaglie di provolone del monaco

Pumpkin cream, local mozzarella, Spilinga n'duja,
shavings of Provolone del Monaco

1 - 8 - 2 - 11

PIZZE

48 ORE DI LIEVITAZIONE

48 HOUR LEAVENING

La Focaccia 19

Stracciata di bufala, capocollo, valeriana, olive taggiasche e tuorlo disidratato

Stracciata di bufala cheese, capocollo cured ham, valerian lettuce, Taggia olives and dried egg yolk

1 - 3 - 8 - 9 - 11 - 12

La Focaccia Bianca 17

Scarola saltata con olive, datterino dell'orto con basilico, origano e alici di Cetara

Sautéed escarole with olives, cherry tomatoes from the garden, basil, oregano and Cetara anchovies

1 - 4 - 8 - 9

Rustichella 17

Fior di latte di Agerola, battuto di cime di rapa, pomodorini datterini, guanciale croccante e Parmigiano Reggiano

Local fior di latte, chopped turnip greens, datterini tomatoes, crispy *guanciale* cured pork jowl and Parmesan Reggiano

1 - 3 - 8 - 9 - 11

La zucca 19

Fior di latte di Agerola, zucca saltata con peperoncino, salsiccia fresca nostrana e Provolone del Monaco

Local fior di latte, sautéed pumpkin with chilly, local fresh sausage and Provolone del Monaco

1 - 8 - 9 - 11 - 12

10% service charge non incluso

10% service charge not included

DESSERTS

Tiramisù Agrumeto 14

Scegli il tuo gusto tra il classico, pistacchio o limoncello

Agrumeto Tiramisù

Choose your flavor between classic, pistachio and limoncello

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

La mia infanzia*

Ispirato allo Spicchio al limone Perugina 12

Lemon curd, mousse al cioccolato bianco e gelée di limone

My childhood*

Inspired by Perugina's lemon wedge candy

Lemon curd, white chocolate mousse and lemon gelée

1 - 3 - 8 - 9 - 11 - 13

Fondente d'Annurca* 12

Mousse al cioccolato fondente 75%, mela Annurca e il suo
liquore, frolla sablée e cialda croccante

Dark chocolate and Annurca apple

75% dark chocolate mousse, Annurca apple and its liqueur,
sablé pastry and crispy wafer

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

DESSERTS



Pizza con la Nutella

16

Con fragole e granella di nocciole

Pizza with Nutella

With strawberries and hazelnuts

1 - 8 - 9 - 11 - 13



Frutta di stagione e sorbetto all'albicocca**

10

Seasonal fruit and apricot sorbet**

1 - 3 - 11 - 13



Gelato artigianale della premiata gelateria Ikigai**

9

Artisanal ice cream from the award-winning gelateria Ikigai**

Limone di Sorrento, fragola, albicocca Vèrya, vaniglia bourbon, cioccolato al latte, noci e fichi caramellati

Lemon sorbet, strawberry, local apricot, bourbon vanilla, milk chocolate, caramelized walnuts and figs

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

ALLERGENI

ALLERGENS

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni, potete rivolgervi al personale di turno e consultare la documentazione specifica che vi verrà fornita su richiesta. Tutti i prodotti vengono preparati in un'area in cui sono presenti allergeni. Chi soffre di allergie, intolleranze o ha esigenze alimentari particolari e desidera conoscere gli ingredienti utilizzati, è pregato di rivolgersi ad un Manager.

For any information on substances and allergens, you can ask the staff on duty and consult the specific documentation that will be provided upon request. All produce is prepared in an area where allergens are present. For those with allergies, intolerances and special dietary requirements who may wish to know about the ingredients used, please ask a member of the Management Team.

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



Vegano o possibile vegano
Vegan or vegan possible

Può contenere - May contain

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

**Prodotto scongelato

Prodotto sottoposto a trattamento di bonifica preventiva tramite congelamento in conformità alle prescrizioni del reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D

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

**Thawed product Product subjected to a preventive treatment by freezing in accordance with the provisions of Regulation (EC) No 853/2004, Annex III, Section VIII, Chapter III, point D

SPRITZ

Spritz

16

Aperol spritz

Campari spritz

Limoncello spritz

Hugo spritz

BIRRE

BEERS

Birra Artigianale Locale / Local Craft Beer - 33 cl

Syrentum

10

Birra chiara artigianale con bucce di limone di Sorrento IGP,
con fresche note agrumate

Craft pale ale brewed with Sorrento PGI lemon peels,
with fresh citrus notes

Minerva

10

Birra ambrata artigianale con bucce fresche di arancia di
Sorrento, dai sentori di caramello, frutta secca e agrumi

Craft amber beer brewed with fresh Sorrento orange peels,
featuring notes of caramel, dried fruit and citrus

Birra in Bottiglia / Bottled Beer - 33 cl

Peroni Gran Riserva rossa, Peroni Gran Riserva doppio malto

10

Nastro Azzurro, Peroni 0%

9

10% service charge non incluso

10% service charge not included

BOLLICINE SPARKLING WINES

DALL'ITALIA FROM ITALY

Crede | Bisol | Valdobbiadene Prosecco Superiore
DOCG

Glera

Brut | Contadi Castaldi | Franciacorta DOCG

Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco



11



38

13

48

VINI ROSÈ ROSÉ WINES

DALLA CAMPANIA FROM CAMPANIA

San Greg | Feudi di San Gregorio

Aglianico

Vetere Rosato IGP | San Salvatore 1988

Aglianico



11



38

46

DALLA FRANCIA FROM FRANCE

Château Bas Rosé | Provence | 2025

Grenache, Cinsault, Syrah

54

10% service charge non incluso

10% service charge not included

VINI BIANCHI WHITE WINES

DALLA CAMPANIA FROM CAMPANIA



Beneventano Falanghina IGP | Tenuta Scuotto
Falanghina

11

38

Pietracalda Fiano di Avellino DOCG | Feudi di San Gregorio
Fiano

12

41

Greco di Tufo DOCG | Tenuta Scuotto
Greco

12

42

DALL'ITALIA FROM ITALY

Bottega Vinai Chardonnay DOC | Cavit
Chardonnay

10

35

Bottega Vinai Sauvignon Blanc Trentino DOC | Cavit
Sauvignon Blanc

11

37

Bottega Vinai Gewürztraminer Trentino DOC | Cavit
Gewürztraminer

42

Rulendis Pinot Grigio Trentino DOC | Cavit
Pinot Grigio

11

40

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

VINI BIANCHI
WHITE WINES

DALLA FRANCIA FROM FRANCE



Château Carbonnieux Blanc | Pessac-Léognan | 2022
Sauvignon Blanc, Sémillon

120

Chablis AOC | Bourgogne | 2023
Chardonnay

105

Pouilly-Fumé "Les Angelots" | Loire | 2024
Sauvignon Blanc

90

VINI ROSSI RED WINES

DALLA CAMPANIA FROM CAMPANIA

Taurasi Terre Celate | Le Lune del Vesuvio
Aglanico



13



45

Taurasi Riserva Piano di Montevergine DOCG |
Feudi di San Gregorio | 2018
Aglanico

90

Redo Aglianico | Tenuta Scuotto
Aglanico

15

52

DALL'ITALIA FROM ITALY

Merlot DOC | La Tunella
Merlot

11

42

Pinot Nero DOP | La Tunella
Pinot Nero

11

42

La Paurosa Montepulciano d'Abruzzo DOP | Terre d'Erce
Montepulciano

13

45

Chianti Superiore DOCG | Banfi
Sangiovese

36

Villa Antinori IGT | Marchesi Antinori
Sangiovese • Cabernet Sauvignon • Merlot • Syrah

44

Bruciato Bolgheri | Marchesi Antinori
Cabernet Sauvignon • Merlot • Syrah

65

Tortoniano Barolo DOCG | Michele Chiarlo | 2021
Nebbiolo

95

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

VINI ROSSI

RED WINES



DALLA FRANCIA FROM FRANCE

Prieur Bourgogne Pinot Noir – Sélection Labruyère |
Bourgogne | 2022
Pinot Noir

120

Château Kirwan 2023 | Margaux | 2023
Bordeaux Blend

135

Château Batailley – 5ème Grand Cru Classé | Pauillac | 2020
Bordeaux Blend

180

Château Les Ormes de Pez | Saint-Estèphe | 2022
Bordeaux Blend

105

Château du Domaine de l'Église | Pomerol | 2023
Merlot, Cabernet Franc

150

VINI DA DESSERT

DESSERT WINE

DALL'ITALIA FROM ITALY

Moscato d'Asti DOCG | Ca' Bianca

Moscato Bianco

Passito di Pantelleria Liquoroso DOC | Cantine Pellegrino 1880

Zibibbo Moscato D'Alessandria



8

35

12

45

10% service charge non incluso

10% service charge not included

LIQUORI

SELECTION OF LIQUORS

Amaro Monte San Costanzo 6

Amaro elegante con botaniche mediterranee
della Penisola Sorrentina

Elegant amaro with Mediterranean botanicals,
from the Sorrento Peninsula

Amaro Ama 6

Amaro locale dal gusto agrumato e speziato, ricco di sentori
mediterranei di noci e pepe rosa

A local amaro with a citrusy and spicy taste, rich in Mediterranean
scents of walnuts and pink pepper

13

Limoncello di Sorrento IGP 6

Il più iconico dei liquori campani

The most iconic of Campanian liqueurs

Grappa Berta, Bric del Gaian 17

Grappa pregiata da uve Moscato e invecchiata 8 anni, ricca di
sentori di salvia, vaniglia e frutti di bosco

A fine grappa made from Moscato grapes and aged for 8 years,
rich in hints of sage, vanilla and wild berries

ACQUA, SOFT DRINKS & CAFFETTERIA

WATER, SOFT DRINKS & HOT BEVERAGE

Acqua Minerale / Mineral Water	6.5
Electa, Ferrarelle	
Soft Drinks	6
Coca cola, Coca Cola zero, Fanta, Sprite, Lemonsoda	
Espresso	3
Cappuccino	5
Caffé americano	5
American coffee	
Té caldo, infusi	5
Tea, infusions	

10% service charge non incluso

10% service charge not included