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

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

ANTIPASTI

STARTERS

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

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 cappero, cetriolo e spugna al prezzemolo
Hand-diced beef**, caper mayonnaise, cucumber and parsley sponge
1 - 3 - 8 - 9 - 11

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

PASTA

Il Tonnarello — 26
Vongole veraci, bottarga di tonno pinne gialle e polvere di cappero
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 zucchine e zucchine 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

Amatriciana — 24
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

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

SECONDI DI PESCE
FISH COURSES

Pesce del giorno alla griglia (per due persone) 75
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

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

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

Chateaubriand, 600 gr 70
Chateaubriand (beef tenderloin), 600 gr

New York steak, 250 gr 35
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, zucchini, 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 - 9 - 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 - 9

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 - 9 - 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 - 9 - 11

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

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

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

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 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 - 9 - 11

10% service charge non incluso

10% service charge not included

PIZZE

48 ORE DI LIEVITAZIONE
48 HOUR LEAVENING

La Focaccia 19

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

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

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

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

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

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

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 decongelato
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

DRINK LIST

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	11	38
Brut | Contadi Castaldi | Franciacorta DOCG Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco	13	48

VINI ROSÈ
ROSÉ WINES

DALLA CAMPANIA FROM CAMPANIA

San Greg | Feudi di San Gregorio Aglianico	11	38
Vetere Rosato IGP | San Salvatore 1988 Aglianico		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

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

VINI ROSSI
RED WINES

DALLA CAMPANIA FROM CAMPANIA		
Taurasi Terre Celate | Le Lune del Vesuvio Aglianico	13	45
Taurasi Riserva Piano di Montevergine DOCG | Feudi di San Gregorio | 2018 Aglianico		90
Redo Aglianico | Tenuta Scuotto Aglianico	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 — 120
Pinot Noir

Château Kirwan 2023 | Margaux | 2023 — 135
Bordeaux Blend

Château Batailley - 5ème Grand Cru Classé | Pauillac | 2020 — 180
Bordeaux Blend

Château Les Ormes de Pez | Saint-Estèphe | 2022 — 105
Bordeaux Blend

Château du Domaine de l'Église | Pomerol | 2023 — 150
Merlot, Cabernet Franc

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

VINI DA DESSERT
DESSERT WINE

DALL'ITALIA FROM ITALY

Moscato d'Asti DOCG | Ca' Bianca Moscato Bianco	8	35
Passito di Pantelleria Liquoroso DOC | Cantine Pellegrino 1880 Zibibbo Moscato D'Alessandria	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

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

ACQUA, SOFT DRINKS & CAFFETTERIA

WATER, SOFT DRINKS & HOT BEVERAGE

Acqua Minerale / Mineral Water Electa, Ferrarelle	6.5
Soft Drinks Coca cola, Coca Cola zero, Fanta, Sprite, Lemonsoda	6
Espresso	3.5
Cappuccino	5
Caffé americano American coffee	5
Té caldo, infusi Tea, infusions	5

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