

ANTIPASTI

Calamaro ripieno {1-4-9-14} *

con pane cafone, pomodoro, aglio, olio, capperi, olive e alloro su crema di fagioli bianchi di Controne
*Squid stuffed with "cafone" bread, garlic, oil, capers, olives and laurel
on a 'Controne' white bean cream*

33,00

Impepata di Cozze {1-14}

con limone e crostini agliati

Mussels steamed in a lemon-pepper broth with garlic crostini

28,00

Insalata caprese {7-9}

pomodoro, fior di latte dei Monti lattari, fior di capperi, olive infornate, olio evo e origano

*Fresh mozzarella from 'Monti Lattari' with tomatoes, caper berries, baked olives,
EVOO and oregano*

26,00

Bauletto di manzo marinato {1-3-7-12-10}

carpaccio farcito con insalatina di verdure di stagione e crostini su crema di ricotta mantecata,
tuorlo d'uovo marinato e dressing ai cetrioli e mentuccia e senape

*Marinated beef carpaccio stuffed with creamed ricotta, seasonal vegetable salad, croutons,
and marinated egg yolk with a cucumber and mint mustard dressing*

33,00

Gateau di patate {1-3-7} *

con provola dei monti lattari, prosciutto cotto e salsa di provolone del Monaco

Potato gâteau with 'Monti Lattari' mozzarella, "prosciutto cotto", and 'provolone del Monaco' sauce

24,00

PRIMI PIATTI

Ravioli Capresi {1-3-7-9} *

con pomodoro San Marzano, pomodorini datterini, basilico e scaglie di ricotta stagionata

*Housemade ravioli stuffed with local cheeses mixed with yellow and red cherry tomatoes,
seasoned ricotta flakes and basil*

35,00

Spaghetti alla carbonara {1-3-7-9}

tuorlo d'uovo, pecorino, guanciale, e pepe macinato fresco

*Spaghetti with crispy "guanciale", cracked black pepper and freshly grated pecorino cheese
finished with a fresh egg before serving*

32,00

Linguine ai carciofi e gamberi {1-2-4-5-8-9}

con aglio, olio e prezzemolo fresco

Linguine with artichoke, shrimp, garlic, olive oil and fresh parsley

38,00

Ziti spezzati alla genovese {1-7-9-12}

con la classica genovese e pecorino

Hand-split ziti with a traditional "Genovese" meat and onion ragù.

A Neapolitan classic.

35,00

Crema di fave e piselli {1-7-9}

con pancetta croccante e crostini all'aglio

Broad bean and green pea cream topped with crispy pancetta and garlic croutons

28,00

SECONDI PIATTI

Pescato del giorno {1-4-9-12} *

in umido con patate, olive nere, capperi, pomodorini e cipolla rossa di Tropea, crostone all'aglio

Local fish of the day steamed with potatoes, black olives, capers, cherry tomatoes and Tropea red onion served with a garlic crostino

45,00

Polpette di carne {1-3-5-7-8-9} *

con il loro ragù e pure di patate con parmigiano e pecorino

Beef and pork meatballs in a thick tomato sauce served with parmesan and pecorino potato puree

36,00

Pancia di maialino {9-12} *

crema di fagioli di Controne al rosmarino e papaccelle saltate in padella

Pork belly served on a cream of rosemary flavored Controne beans with pan-fried 'papaccelle' peppers

35,00

Sogliola alla mugnaia {1-4-7-9-12} *

ripiena di patate al timo, bottarga, la sua salsa e spinaci saltati aglio e olio

Sole meunière stuffed with thyme-flavored potato and "bottarga" with sauteed spinach

42,00

Fritto in tempura in base al pescato del giorno {1-2-3 - 4-12 -14} *

con ridotto agrodolce all'arancia bionda di sorrento e salsa tartara

Local fish lightly battered and fried, served with a tartar and 'Sorrento' orange "agrodolce" sauce

40,00

Contorni/Side dish

Broccoli baresi saltati all'aglio e peperoncino {9}

'Baresi' broccoli sauteed with garlic and red pepper

Verdure miste alla griglia {9}

Grilled mixed vegetables

Sauté' di fave, piselli e cipollotto Nocerino {7-9}

Sautéed broad beans, peas and Nocerino spring onions

Purè di patate {7-9}

Potato puree

Patate e carciofi stufate in padella {7-9}

Panfried potatoes and artichokes

Insalata mista {9-}

Mixed green salad

16,00

I nostri piatti sono preparati con erbe e verdure di stagione principalmente coltivate nel nostro orto.

I numeri di lato ad ogni piatto corrispondono a possibili allergeni. Per cortesia verificate sulla relativa lista.

I signori clienti con allergie ed intolleranze verso alcuni alimenti sono pregati di informare il Maître d'Hotel.

Il pesce servito crudo è stato sottoposto ad abbattimento rapido (reg. ce 853/04).

*In mancanza di prodotto fresco, potrebbe essere usato prodotto surgelato di altissima qualità.

Chiedete al Maître d'Hotel per ulteriori informazioni.

Most dishes are prepared with herbs and seasonal vegetables, mainly grown in our vegetable garden.

The numbers inserted by each dish indicates possible allergens. Please check on the relative list.

Guests with allergies to certain foods items are kindly advised to inform the Maître d'Hotel. Raw fish served has been fast blast chilled according to law (reg. Ce 853/04).

**In the absence of fresh produce, a high-quality frozen product may be used.*

Please ask the Maitre d'Hotel for any further information