

ANTIPASTI

CALAMARO RIPIENO {1-4-9-14}*

scottato in padella farcito con pane cafone, aglio, olio e friarielli napoletani,
servito su crema di sedano rapa
Pan-seared squid stuffed with 'cafone' bread, garlic, oil, 'friarielli' broccoli,
served on a cream of celeriac

30,00

IMPEPATA DI COZZE {1-14}

con limone e crostini agliati
Mussels steamed in a lemon-pepper broth served with garlic crostini

32,00

INSALATA CAPRESE {7-9}

pomodoro, fiordilatte 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

28,00

CARPACCIO DI POLPO {4-8-9}*

condito con salsa al limone e servito con misticanza di stagione,
pistacchi di Bronte, crema di lupini e fiori di capperi
Octopus carpaccio dressed with lemon sauce, served with a seasonal mixed salad,
'Bronte' pistachios, lupini bean cream and caper flowers

34,00

SCAROLA RIPIENA ALLA NAPOLETANA {1-4-7-8-9}

con provola dei Monti Lattari, capperi, acciughe e olive, servita su crostone e crema di provolone
Escarole stuffed with 'Monti Lattari' smoked provola, olives, capers,
and anchovies served on a crostino with provolone cream

28,00



PRIMI PIATTI

RAVIOLI CAPRESI {1-3-7-8-9}*

con pomodoro San Marzano, pomodorini datterini gialli e rossi, basilico e scaglie di ricotta stagionata
House-made ravioli stuffed with local cheeses, mixed with yellow and red cherry tomatoes,
seasoned ricotta flakes and basil

35,00

SPAGHETTI CON COLATURA DI ALICI DI CETARA {1-4-8-9}

saltati con aglio, olio e prezzemolo e serviti con pane saporito
Spaghetti tossed with 'Cetara' anchovy "colatura",
garlic, oil, and parsley, served with savory bread

33,00

LINGUINE DEL MONASTERO {1-2-4--9-12}*

con gamberi rosolati e sfumati al limone, mantecate con crema di cavolfiori
Linguine tossed in a cauliflower cream topped with shrimp lightly sauteed in lemon

36,00

PASTA E PATATE ALLA NAPOLETANA {1-7-9}

pasta mista di Gragnano, con sedano, carote e cipolle, provola affumicata, guanciale e pecorino
Mixed 'Gragnano' pasta whisked in a creamy and chunky potato mixture
flavored with guanciale and pecorino

32,00

CREMA DI ZUCCA CON CAPESANTE {1-4-7-8-9-14}*

provolone, mandorle e crostini
Cream of pumpkin topped with seared scallops, provolone, almonds and croutons

34,00

SECONDI PIATTI

PESCATO DEL GIORNO {1-4-9-12} *

in umido con patate, olive nere, capperi, pomodorini e cipolla rossa di Tropea, crostino all'aglio
*Local fish of the day stewed with potatoes, black olives, capers, cherry tomatoes
and 'Tropea' red onion, served with a garlic crostino*

45,00

POLPETTE DI MANZO {1-3-5-7-8}*

con il loro ragù e purè di patate con parmigiano e pecorino
Beef meatballs in a thick tomato sauce served with parmesan and pecorino potato puree

38,00

STINCO DI MAIALE {9-12}*

disossato stracotto e servito con patate novelle fritte con sale e pepe e papaccelle saltate
*Boneless pork shank slowly braised, served with salt-and-pepper fried new potatoes
and sautéed 'papaccelle' peppers*

36,00

FILETTO DI MANZO {9-12}*

lardellato e servito con fagioli bianchi alla pizzaiola e porcini fritti
Larded filet of beef served with white beans "alla pizzaiola" and fried porcini mushrooms

48,00

BACCALA' ARREGANATO {1-4-9-12}*

con pomodorini del Piennolo, patate, capperi,
olive, sedano, aglio e origano servito con crostone di pane cafone
*Salt-Cod with 'piennolo' cherry tomatoes and potatoes seasoned with capers,
olives, and oregano, served with toasted 'cafone' bread*

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 house-made tartar and 'Sorrento' orange "agrodolce" sauce

38,00



Contorni/Side dish

Patate al forno al rosmarino
Roasted potatoes with rosemary

Verdure miste alla griglia
Grilled mixed vegetables

Radicchio stufato {9}
Stewed radicchio

Purè di patate {7-9}
Potato puree

Cianfotta di verdure autunnali {9}
Neapolitan Autumn vegetable stew

Insalata mista {9}
Mixed green salad

15,00

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.