

## ANTIPASTI

### ZUPPETTA DI PISELLI E BACCALÀ {1-4-7-9-14}\*

piselli in crema e interi, con baccalà pastellato e fritto e salsa all'aglio  
*Pea soup topped with battered and fried baccalà and a garlic sauce*

**29,00**

### M'PEPATA DI COZZE {1-14}

con limone e crostini agliati

*Mussels steamed in a peppered broth with a lemon and garlic crostini*

**32,00**

### INSALATA CAPRESE {7-9}

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

*Fresh 'Monti Lattari' mozzarella with tomatoes, caper berries, baked olives,*

*EVOO and oregano*

**28,00**

### CARPACCIO DI MANZO AGEROLESE {1-3-7-8-9-10-12}\*

con insalatina di verdure di stagione, stracciata di Agerola,

tuorlo d'uovo marinato e dressing ai cetrioli con mentuccia, senape e crostini all'aglio e rosmarino

*Beef carpaccio topped with a seasonal vegetable salad, "stracciata di Agerola", marinated egg yolk, rosemary croutons and a cucumber-mint dressing*

**33,00**

### FAGOTTINO DI VERZA E CAVOLO NERO {1-4-7-9}\*

con provola dei Monti Lattari, capperi, acciughe e olive, servita su crema di patate

*Savoy and black cabbage stuffed with "provola dei Monti Lattari",*

*capers, anchovies and olives on a potato cream*

**25,00**



## 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 water*

**33,00**

### SPAGHETTI AI CARCIOFI 'ALLA CARBONARA' {1-3-7-9}\*

con pecorino, guanciale, tuorlo marinato e pepe macinato fresco

*Spaghetti tossed with artichokes, pecorino, "guanciale", marinated egg yolk, and freshly ground pepper*

**34,00**

### TUBETTI AGLIO E OLIO ALL'AMALFITANA {1-2-4-8-9-12}\*

con crostacei, sfusato amalfitano e salsa al prezzemolo

*"Tubetti" pasta with mixed shellfish in a garlic and oil sauce flavored with sfusato amalfitano lemon and a parsley emulsion*

**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 PATATE, FAVE E ASPARAGI {1-7-9}\*

con pancetta croccante e crostone al fior di latte

*Cream of potato, broad beans and asparagus with crispy pancetta, served with a mozzarella crouton*

**28,00**

## SECONDI PIATTI

### PESCATO DEL GIORNO {1-4-7-9-12}\*

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

*Local fish of the day stewed with potatoes, black olives, capers, cherry tomatoes and*

*'Tropea' red onion with garlic croutons*

**46,00**

### POLPETTE DI MANZO {1-3-7-8-9}\*

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*

**38,00**

### PANCIA DI MAIALE NERO CASERTANO {1-7-9-12}\*

scottato in padella con patate al forno al rosmarino e papaccelle saltate aglio e olio

*Pan-seared pork belly with rosemary baked potatoes and sauteed 'papaccelle' peppers*

**38,00**

### SOGLIOLA FARCITA DI VERDURE DELL'ORTO E TARTUFO {1-3-4-7-9-12}\*

salsa alla mugnaia, bottarga di muggine e scarola saltata aglio e olio

*Sole stuffed with truffled seasonal vegetables topped with "bottarga" and meunière sauce*

*served with escarole sautéed in garlic and oil*

**48,00**

### FRITTO IN TEMPURA IN BASE AL PESCATO DEL GIORNO {1-2-3-4-8-9-12-14}\*

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

*Local fish lightly battered and fried, served with a housemade tartar*

*and 'Sorrento' orange "agrodolce" sauce*

**42,00**



## CONTORNI

Broccoli baresi saltati all'aglio e peperoncino {9}

*'Baresi' broccoli sauteed with garlic and red pepper*

Verdure miste alla griglia {9}

*Grilled mixed vegetables*

Carciofi, fave e piselli saltati {9}

*Sautéed artichokes, broad beans and peas*

Purè di patate {7-9}

*Potato puree*

Patate al forno alle erbe aromatiche {7-9}

*Herb-roasted potatoes*

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.*