

## ANTIPASTI

### TARTARE DI MANZO AGEROLESE {1-3-7-8-9-19-14}\*

crema di peperoni arrosto, moscione pastellato e fritto con salsa al basilico  
*Hand-chopped 'Agerola' beef filet served with roasted pepper cream,  
battered and fried "moscione" cheese and basil sauce*

**34,00**

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

con limone e crostini agliati

*Mussels steamed in a peppered broth served with 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 POLPO VERACE {1-7-8-9-10-12-14}\*

con insalatina di verdure di stagione, dressing ai cetrioli con mentuccia, senape,  
stracciata di Agerola, crostini all'aglio e rosmarino

*Thinly sliced octopus carpaccio served under a seasonal vegetable salad  
dressed in cucumber-mint vinaigrette with 'Agerola' "stracciata" and garlic-rosemary croutons*

**34,00**

### PEPERONE M'BUTTUNAT {1-4-7-8-9}\*

farcito con pane e provola dei Monti Lattari, capperi, acciughe e olive, servito su crema di pesto di basilico

*Pepper stuffed with bread, 'Monti Lattari' provola,  
capers, anchovies and olives, served on a basil pesto cream*

**28,00**



## 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**

### CANNELLONI DELLA TRADIZIONE {1-3-7-8-9-12-14}\*

farцитi con macinato misto, ricotta e mozzarella, besciamella, parmigiano 24 mesi,  
pomodoro e gratinati al forno

*Cannelloni of the Italian tradition, stuffed with mixed minced meat, ricotta and mozzarella,  
then baked au gratin with béchamel sauce, 24-month aged parmesan and tomatoes*

**34,00**

### SPAGHETTO CON LA COLATURA E GAMBERI BIANCHI DI NASSA {1-2-4-9}\*

con aglio, olio e prezzemolo, pane saporito e acciughe

*Spaghetti tossed with anchovy "colatura",  
garlic, oil and parsley topped with white shrimp and savory breadcrumb*

**34,00**

### LINGUINE ALLA NERANO {1-7-9}

con zucchine e i loro fiori, burro, parmigiano reggiano, pepe e basilico

*Linguine tossed with zucchini and zucchini blossoms cooked in butter with basil and parmesan*

**35,00**

### ZUPPA DI POMODORINI GIALLI E SARCHIAPONE {1-7-9}\*

con guancialetto croccante e crostone al fior di latte  
*Yellow cherry tomato and "sarchiapone" summer squash soup  
topped with crispy "guancialetto" and 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 steamed with potatoes, black olives, capers, cherry tomatoes and  
'Tropea' red onion served with garlic croutons*

**46,00**

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

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

**38,00**

### COSCIOTTO DI POLLO NOSTRANO {7-9-12}\*

cotto sottovuoto e scottato in padella con patate al forno al rosmarino  
e papacelle saltate aglio e olio  
*Pasture-raised chicken leg slow cooked then seared  
served with rosemary baked potatoes and sautéed 'papacelle' peppers in garlic and oil*

**40,00**

### RICCIOLA ARROSTO {1-4-7-8-9-12}\*

servita con salsa alle erbe, scarola maritata e saltata e tarallo sbriciolato  
*Roasted amberjack served with an aromatic-herb dressing, sautéed escarole and crumbled "Tarallo"*

**40,00**

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

**42,00**



## CONTORNI

Migliarini saltati all'aglio e olio {8-9}  
*'Migliarini' peppers sautéed in garlic and oil*

Verdure miste alla griglia {9}  
*Grilled mixed vegetables*

Melanzane al funghetto con pomodoro, parmigiano e basilico {7-8-9}  
*Eggplant "al fungehtto" with tomato sauce, parmesan and basil*

Purè di patate {7-9}  
*Potato puree*

Peperonata con capperi, olive e alici {4-7-8-9}  
*Peppers stewed with capers, olives and anchovies*

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.*