

ANTIPASTI

SEPPIA RIPIENA {1-4-7-9-12-14}

con pane cafone e friarielli napoletani, scottata e passata al forno,
servita su crema di zucca Napoletana e bottarga di muggine
*Cuttlefish stuffed with 'cafone' bread and 'friarielli' broccoli
served on a cream of Neapolitan pumpkin with mullet "bottarga"*

36,00

IMPEPATA DI COZZE {1-14}

con limone e crostini agliati
Mussels steamed in a lemon-pepper broth 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 MANZO {1-5-7-8-9}

con misticanza di stagione, pistacchi di Bronte, mousse di formaggio caprino e fiori di capperi
*Thinly-sliced beef carpaccio with a seasonal mixed salad topped with 'Bronte' pistachios,
goat cheese mousse and caper flowers*

38,00

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

con provola dei Monti Lattari, capperi, acciughe e olive, servita su crostone e crema di provolone
*Cabbage 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
*Housemade ravioli stuffed with local cheeses, mixed with yellow and red cherry tomatoes,
seasoned ricotta flakes and basil*

35,00

PAPPADELLE AI FUNGHI PORCINI {1-3-7-8-9}

con aglio, olio e prezzemolo, salsiccia e pinoli tostati
*Housemade pappardelle tossed with 'porcini' mushrooms, garlic, oil, parsley, sausage,
and toasted pine nuts*

38,00

LINGUINE ALLO SCARPARELLO DI MARE {1-4-7-9}

con pomodorini, pancia di tonno rosso, servite su crema di patate all'aglio
Linguine tossed with cherry tomatoes and red tuna belly, served on a garlic-potato cream

40,00

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

pasta mista di Gragnano, con sedano, carote e cipolle, provola affumicata e pecorino
*Mixed 'Gragnano' pasta with potatoes, celery, carrots, onions,
smoked provola cheese, and pecorino cheese*

33,00

CREMA DI ZUCCA {1-2-4-7-9}

con gamberi scottati, castagne, scaglie di parmigiano 24 M. e crostini
*Cream of pumpkin topped with seared prawns, chestnuts,
24-month aged parmesan shavings and croutons*

33,00

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*
46,00

POLPETTE DI MANZO E MAIALE {1-3-5-7-8-9}*

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

FILETTO DI MANZO LARDELLATO {1-7-9-12}*

scottato in padella e servito con patate novelle fritte,
fagioli bianchi lessi al rosmarino e papacelle saltate
*Larded beef tenderloin served with fried new potatoes,
rosemary white beans, and sautéed 'papacelle' peppers*
48,00

CAPOCOLLO DI MAIALE {1-7-8-9-12}*

cotto sottovuoto e servito con porcini fritti e broccoli baresi saltati olio, sale e pepe
*Slow-cooked pork "capocollo" served with fried porcini mushrooms
and sauteed 'Baresi' broccoli*
38,00

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 housemade tartar
and 'Sorrento' orange "agrodolce" sauce*
42,00



Contorni/Side dish

Patate al forno al rosmarino {7-9}
Roasted potatoes with rosemary

Verdure miste alla griglia {9}
Grilled mixed vegetables

Scarola stufata ammaritata {1-5-8-9}
Escarole stewed with olives, capers, and anchovies

Purè di patate {7-9}
Potato puree

Cianfotta di verdure autunnali {7-9}
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.