

ANTIPASTI STARTERS

IL POLPO

Polpo* cotto a bassa temperatura, con patate al pesto di basilico, pomodorini essiccati e porro
Octopus cooked at low temperature, with potatoes in basil pesto sauce, dried tomatoes and leek

€ 19.00

IL TONNO

Tonno scottato in crosta di pistacchi con finocchi, patate e frutto della passione
Seared tuna in pistachios crust with fennel, potatoes and passion fruit

€ 19.00

IL TAGLIERE

Tagliere di salumi campani con crostini e melanzane sott'olio
Chopping of salami from Campania with croutons and aubergines in oil

€ 16.00

LA TARTARE

La nostra tartare di manzo cotta, ma cruda con sedano, cipolla, cetrioli, tuorlo d'uovo e pecorino
Our beef tartar cooked but raw with celery, onion, cucumber, egg yolk and pecorino

€ 18.00

LA SEPPIA

Seppia* grigliata servita su misticanza con pesche e noci
Grilled cuttlefish * served on mixed salad with peaches and nuts

€ 16.00

LA PARMIGIANA 2.0

Flan di Melanzana su passata di pomodoro e fuso di mozzarella
Aubergine flan on tomato puree and melted mozzarella cheese

€ 14.00





PRIMI PIATTI FIRST DISHES



I PACCHERI

Paccheri di Gragnano con astice al sentore di limone
Paccheri pasta from Gragnano with lobster with a hint of lemon

€ 22.00

GLI SPAGHETTONI

Spaghettoni alle vongole veraci con pomodorini datterino
Spaghetti with veracious clams with cherry "datterino" sauce

€ 19.00

I MACCHERONI

Maccheroni alla chitarra con datterini gialli, capperi e croccante alle olive di Gaeta
Maccheroni alla chitarra with yellow "datterino" tomatoes, capers and crunchy olives from Gaeta

€ 14.00

I RAVIOLI

Ravioli** con ricotta e provola affumicata in salsa di zucchine
Ravioli**with ricotta and smoked provola in zucchini sauce

€ 14.00

IL RISOTTO

Riso acquerello mantecato al riccio di mare profumato al limone
"Acquerello" rice creamed at sea urchin scented with lemon

€ 20.00

IL RISO AL POMODORO

Riso acquerello al pomodoro con fuso di provolone del Monaco D.O.P. e salsa al basilico
"Acquerello" rice with "provolone del Monaco D.O.P."cheese and basil sauce

€ 18.00

PRIMI PIATTI
FIRST DISHES

GLI SCIALATIELLI

Scialatielli** ai tartufi di mare con salsa cacio e pepe e basilico croccante

Scialatielli pasta with sea truffles and cacio & pepper sauce and crispy basil

€ 20.00

LA ZUPPA

Zuppa di verdure fresche di stagione

Soup of fresh seasonal vegetables

€ 13.00





SECONDI DI PESCE
SECOND DISHES OF FISH



LA GRIGLIATA

Grigliata di pesce servita su insalatina di campo e purea di carote alla scapece
Grilled fish served on a field salad and carrot puree scapece-style

€ 22.00

LA SPIGOLA

Scaloppa di spigola in crosta di zucchine con patate alle mandorle e salsa allo zafferano
Sea bass escalope in zucchini crust with almond potatoes and saffron sauce

€ 19.00

IL COCCIO

Filetto di cocchio in guazzetto di pomodorini ed olive con peperone arrostito e patate
Gurnard fish fillet stewed in cherry tomatoes with roasted pepper and potatoes

€ 19.00

I CALAMARI

Frittura di calamari* su insalata di scarole, chips di patate e salsa agrodolce
Fried calamari* with endive salad, potato chips and sweet & sour sauce

€ 16.00

IL PESCATO

Pesce fresco del giorno

Catch of the day

€ 6.50 ALL'ETTO





SECONDI DI CARNE SECOND DISHES OF MEAT



LA TAGLIATA

Tagliata di Black Angus al ginepro con pesto di rucola, pomodorini e patate

Sliced Black Angus with juniper, cherry tomatoes and potatoes

€ 19.00

LA POLPETTA

Polpette di manzo alla napoletana con patate, peperoncini di fiume e croccante di pinoli

Neapolitan-style beef meatballs with potatoes, river peppers and crunchy pine nuts

€ 13.00

IL FILETTO

Filetto di manzo alla griglia con salsa all'aglianico, patate novelle e zucchine croccanti

Grilled beef fillet with "Aglianico" wine sauce, new potatoes and crispy zucchini

€ 20.00

LA COSTOLETTA

Costoletta di vitello al Provolone del Monaco con noci di Sorrento, finocchi e patate

Veal cutlet with "Provolone del Monaco" cheese, nuts from Sorrento, fennel and potatoes

€ 19.00

L'AGNELLO

Lombatina d'agnello gratinata alla lavanda in salsa al miele e anice stellato con patate al rosmarino

Lamb loin au gratin with lavender in honey sauce and star anise with rosemary potatoes

€ 22.00



DESSERT DESSERT



IL BABAMISÙ

Il babà Napoletano si fonde al tiramisù
Neapolitan babà merges with tiramisù

€ 9.00

LA DELIZIA

Delizia al limone della costiera
Sorrentine lemon delice

€ 8.00

IL TORTINO

Tortino caldo dal cuore fondente in salsa di anice stellato
Hot chocolate cake with star anise sauce

€ 8.00

IL SEMIFREDDO

Semifreddo ricotta e pera con salsa al cioccolato e croccante alla cannella
Ricotta & pear parfait with chocolate sauce and cinnamon cruncy

€ 9.00

LA MOUSSE

Mousse al cocco con passion fruit e pistacchi salati
Coconut mousse with passion fruit and salted pistachios

€ 9.00

LA FRUTTA

Affettato di frutta fresca
Sliced of fresh fruit

€ 8.00

I FORMAGGI

La nostra selezione di formaggi campani con confetture e miele di castagno
Our selection of campanian cheeses with jams and chestnut honey

€ 16.00



GRAN MENU DEGUSTAZIONE
GRAN TASTING MENU



IL POLPO

Polpo* cotto a bassa temperatura, con patate al pesto di basilico, pomodorini essiccati e porro
Octopus cooked at low temperature, with potatoes in basil pesto sauce, dried tomatoes and leek

GLI SCIALATIELLI

Scialatielli** ai tartufi di mare con salsa cacio e pepe e basilico croccante
Scialatielli pasta with sea truffles and cacio & pepper sauce and crispy basil

IL COCCIO

Filetto di cocchio in guazzetto di pomodorini ed olive con peperone arrostito e patate
Gurnard fish fillet stewed in cherry tomatoes with roasted pepper and potatoes

LA POLPETTA

Polpette di manzo alla napoletana con patate, peperoncini di fiume e croccante di pinoli
Neapolitan-style beef meatballs with potatoes, river peppers and crunchy pine nuts

IL SEMIFREDDO

Semifreddo ricotta e pera con salsa al cioccolato e croccante alla cannella
Ricotta & pear parfait with chocolate sauce and cinnamon crunch

€ 60.00

ELENCO ALLERGENI

LIST OF ALLERGENS

Chiedete al nostro personale di informarvi sulla presenza nei nostri piatti dei seguenti allergeni:

Ask our staff to inform you about the following allergens in our dishes:

Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati) -

Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut or their hybridized strains and derived products)

Crostacei e prodotti a base di crostacei - Crustaceans and shellfish products

Uova e prodotti a base di uova - Eggs and egg products

Pesce e prodotti a base di pesce - Fish and fish products

Arachidi e prodotti a base di arachidi Soia e prodotti a base di soia - Peanuts and peanut products Soy and soy products

Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) - Milk and milk-based products (including lactose)

Frutta con guscio - Shell fruit

Sedano e prodotti a base di sedano - Celery and celery based products

Senape e prodotti a base di senape - Mustard and mustard-based products

Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo - Sesame seeds and sesame seed products

Anidride solforosa - Sulfur dioxide

Lupini e prodotti a base di lupini - "Lupini" clams and products based on "lupins" clams

Molluschi e prodotti a base di molluschi - Shellfish and shellfish products

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio. Le procedure HACCP adottate tengono conto del rischio di contaminazione crociata ed il personale è formato su tale rischio. Tuttavia, occorre segnalare che, in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione possono comportare la condivisione di aree ed utensili; quindi non si può escludere la possibilità che i prodotti entrino a contatto con allergeni.

Information on the presence of substances or products that cause allergies or intolerances is available by contacting the staff on duty. The adopted HACCP procedures take into account the risk of cross-contamination and the staff is trained on this risk. However, it should be noted that, in some cases, due to objective needs, the preparation and administration activities may involve the sharing of areas and tools; therefore the possibility that the products come into contact with allergens cannot be excluded.

Coperto: € 2.50

(*): Il prodotto potrebbe essere congelato in mancanza di prodotto fresco

(**): Prodotto fresco di nostra produzione abbattuto nel rispetto della vigente normativa in materia alimentare