

# **ANTIPASTI**

## STARTERS

### **Carpaccio di manzo con melograno, maionese di mele e sfoglie di pane**

Beef carpaccio with pomegranate, apple mayonnaise and slices of bread



**EURO 18,00**

### **La montanera (impasto a lunga lievitazione al nero di seppia con pomodori del Piennolo, pesce ghiaccio e colatura di alici di Cetara)**

La montanera (long leavening mixture with squid ink, Piennolo tomatoes, whitebait and Cetara anchovies filtering)



**EURO 15,00**

### **Tartare di ombrina in sfoglia di riso, stracciatella di burrata e ricci di mare**

Umbrina tartare in rice slices, stracciatella di burrata and sea urchins



**EURO 18,00**

### **Gamberi in pasta kataifi con salsa al passion fruit**

Shrimps wrapped in kataifi dough on passion fruit velvet



**EURO 17,00**

### **Filetto di maialino in crosta di sesamo nero con riduzione al marsala, fonduta di patate dolci e fior di capperi**

Black sesame crusted pork fillet cooked with marsala and served with potatoes fondue and cappers



**EURO 16,00**

# **PRIMI**

## FIRST COURSES

### **Fregola con cozze, vongole, bottarga e granella di taralli**

Fregola with mussels, clams, bottarga and taralli crumbs



EURO **18,00**

### **Risotto al nero con mousse di baccalà**

Risotto with squid ink and salted codfish mousse



EURO **18,00**

### **Gnocchetti all'ortica con ragù di cinghiale e riduzione di frutti rossi**

Nettles gnocchetti with wild boar ragout and red fruits velvet



EURO **16,00**

### **Linguine con pomodorini datterini gialli, moscardini e basilico**

Linguine with yellow datterini tomatoes, musky octopus and basil



EURO **17,00**

### **Spaghetti al pesto di pistacchi e crumble di pecorino**

Spaghetti with pistacchio pesto and pecorino cheese crumble



EURO **15,00**

# **SECONDI**

## MAIN COURSES

### **Tagliata di black angus con salsa alle castagne e puntarelle all'agro**

Black angus tagliata on chestnuts sauce served with sweet and sour chicory



EURO **24,00**

### **Filetto di manzo alla "Rossini" (foie gras e tartufo) servito con caponata di melanzane**

"Rossini" beef fillet (foie gras and truffle) served with eggplants caponata



EURO **32,00**

### **Calamaro ripieno con cime di rapa, provola di bufala campana con cremoso allo zafferano e chips di patate viola**

Squid stuffed with turnip tops and provola di bufala campana served with saffron mashed potatoes and purple potatoes chips



EURO **22,00**

### **Trancio di salmone con emulsione di agrumi e insalata di dikon e carota antica**

Salmon fillet with citrus fruits served with dikon salad and purple carrots



EURO **18,00**

### **"La bòca l'è mìniga stràca se la sà no de vàca" con composte fatte in casa (selezione dei migliori formaggi dello stivale)**

Mixed Italian selected cheeses with homemade jams and marmelades



EURO **17,00**

# MENU' VEGETARIANO

## VEGETARIAN MENU

### Vellutata di topinambur e salvia croccante

Topinambur velvet and crispy sages



### Spaghetti al pesto di pistacchi e crumble di pecorino

Spaghetti with pistachio pesto and pecorino crumble



### Caponata classica in cestino croccante

Classic caponata in crispy basket



### Dolce a scelta dal nostro menù à la carte

Dessert to choose from à la carte menu

### Acqua minerale

Mineral water

### Espresso

Espresso

EURO **38,00**

# MENU' DEGUSTAZIONE

## TASTING MENU

### CARNE

#### **Carpaccio di manzo con melograno, maionese di mele e sfoglie di pane**

Beef carpaccio with pomegranate, apple mayonnaise and slices of bread



#### **Gnocchetti all'ortica con ragù di cinghiale e riduzione di frutti rossi**

Nettles gnocchetti with wild boar ragout and red fruits velvet



#### **Tagliata di black angus con salsa alle castagne e puntarelle all'agro**

Black angus tagliata on chestnuts sauce served with sweet and sour chicory



#### **Dolce a scelta dal nostro menù à la carte**

Dessert to choose from à la carte menu

#### **Acqua minerale**

Mineral water

#### **Espresso**

Espresso

**EURO 46,00**

# MENU' DEGUSTAZIONE

## TASTING MENU

### PESCE

#### Gamberi in pasta kataifi con salsa al passion fruit

Shrimps wrapped in kataifi dough on passion fruit velvet



#### Risotto al nero con mousse di baccalà

Risotto with squid ink and salted codfish mousse



#### Trancio di salmone con emulsione di agrumi e insalata di dikon e carota antica

Salmon fillet with citrus fruits served with dikon salad and purple carrots



#### Dolce a scelta dal nostro menù à la carte

Dessert to choose from à la carte menu

#### Acqua minerale

Mineral water













#### Espresso

Espresso

EURO **49,00**

# DESSERT

## DESSERT

- |                                                                                                                                                                      |                                                                                                                            |           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
|                                                                                      | <b>Caprese al limone</b><br>Lemon caprese                                                                                  | EURO 8,00 |
|                                                                                      | <b>Sacher torte</b><br>Sacher torte                                                                                        | EURO 8,00 |
|       | <b>Semifreddo ai cachi e crumble di castagne</b><br>Persimmon semifreddo and chestnuts crumble                             | EURO 7,00 |
|                                                                                      | <b>Pastiera napoletana</b><br>Neapolitan pastiera                                                                          | EURO 8,00 |
|                                                                                    | <b>Tacos con crema al cocco e salsa al cioccolato e arance</b><br>Tacos with coconuts cream on chocolate and oranges sauce | EURO 8,00 |
|                                                                                    | <b>Redvelvet con carote rosse caramellate</b><br>Redvelvet with caramelized red carrots                                    | EURO 8,00 |
|                                                                                    | <b>Tiramisù classico</b><br>Tiramisù                                                                                       | EURO 7,00 |
|   | <b>Gelato o sorbetto</b><br>Ice-cream or sorbetto                                                                          | EURO 5,00 |
|   | <b>Composizione di frutta di stagione</b><br>Seasonal fruits                                                               | EURO 7,00 |