

Gennaro's

Immergetevi nell'autentica essenza italiana da Gennaro's, dove lo chef 2 stelle Michelin Gennaro Esposito e l'Executive chef Giovanni Bavuso curano la proposta culinaria attraverso i sapori della Capri anni 50.

Ogni piatto racconta una storia contemporanea di tradizione, servita con un tocco teatrale e personalizzato, dove ogni assaggio celebra lo spirito della Dolce vita. Godetevi il viaggio...

Immerse yourself in the authentic Italian essence at Gennaro's, where 2-Michelin-starred chef Gennaro Esposito and executive chef Giovanni Bavuso curate the culinary offerings through the flavors of 1950s Capri. Each dish tells a contemporary story of tradition, served with a theatrical and personalized touch, where each taste celebrates the spirit of La Dolce Vita. Enjoy the journey...



COMINCIAMO | *LET'S BEGIN*

Cotto e crudo di tonno alla Genovese, Kefir di bufala, Tartufo nero € 38
Cooked and raw tuna in Genovese sauce, Buffalo kefir, Black truffle

(4,6,12)

Parmigiana di pesce spatola € 36
Spatula fish "parmigiana"

(1,3,4,5,6,7,8)

Catalana di gamberi rossi € 68
Red prawns catalana

(2,3,5,7,8,9,10,12)

Vitello tonnato a Capri € 30
Capri style Vitello Tonnato

(3,4,7,12)

Polpo, Nduja, Broccoli, Maionese al limone € 32
Octopus, Nduja, Broccoli, Lemon mayonnaise

(3,12,14)



Una melanzana insolita € 24
An unusual eggplant

(6,7,8,9,10,12)

Cipollotto Nocerino, Spuma di papaccelle, Peperone crusco € 22
Nocerino wild onion, "Papaccelle" mousse, Crusco bell pepper

(5,8,12)

Lattughino, Tartufo nero, Salsa capperi € 26
Lettuce, Black truffle, Caper sauce

(6)

Finocchio gratinato, Avocado, Yogurt € 22
Fennel gratin, Avocado, Yogurt

(5,8,12)

CONTINUIAMO | *LET'S CONTINUE*

Fusilli al ferretto, Fave, Piselli, Agretti, Salsa alla carbonara € 28
Home-made fusilli, Broad beans, Peas, Glassworth, Carbonara sauce
(1,3,7,9)

Risotto agli agrumi, Zafferano, Scampi, Aneto € 36
Citrus risotto, Saffron, Langoustine, Dill
(2,4,7,9,12)

Ravioli capresi € 32
Traditional "Ravioli Capresi"
(1,3,6,7)

Mezzo pacchero, Ragù di rana pescatrice, Bietole, Peperoncino € 38
Mezzo pacchero, Monkfish ragout, Chard, Chili pepper
(1,4,6,9,12)

Linguine Astice, Ricci di mare € 56
Linguine, Lobster, Sea urchin
(1,2,4,6,9,12)

Tagliolino, Ragù napoletano € 34
Tagliolino, Neapolitan ragout
(1,3,6,7,9,12)



Mazzancolla al sale, Essenze mediterranee € 76
Salt-baked prawns, Mediterranean essence
(2)

San Pietro all'isolana € 106
Island style John Dory
(4,9,12)

Calamaro arrosto alla caprese € 36
Roasted squid Capri style
(1,6,7,11,14)

Royale di pollo alla cacciatora € 38
Chicken royale cacciatore
(3,7,9,12)

Carrè d'agnello € 62
Lamb rack
(7)

Cotoletta caprese, Carpaccio di pomodoro, Rucola, Chips di topinambur € 58
Caprese veal chop, Tomato carpaccio, Arugula, Jerusalem artichoke chips
(1,3,5,6,8)

LA DOLCEZZA | THE SWEETNESS

Tiramisù, Mousse al mascarpone, Cremoso al caffè,
Savoiaro al caffè, Gelato al grue di cacao € 16
**Tiramisu, Mascarpone mousse, Coffee creamy,
Ladyfinger, Cocoa grue ice cream**

(1,3,5,6,7,8)

Millefoglie, Crema alla vaniglia, Frutti rossi, Gelato alla barbabietola € 16
Millefeuille, Vanilla cream, Red fruits, Beetroot ice cream

(1,3,5,6,7,8)

Fragola e fiordilatte € 16
Strawberry and fiordilatte

(1,3,5,6,7,8)

Semifreddo al cioccolato 62%, Caramello esotico, Gel mango,
Crumble al cacao, Sorbetto al cocco € 16
Chocolate parfait 62%, Exotic caramel, Mango gel, Cocoa crumble, Coconut sorbet

(1,6,7)

Babà napoletano, Crema pasticcera, Fragoline € 16
Neapolitan babà, Custard, Wild strawberry

(1,3,6,7,12)

Cremoso alla vaniglia, Gel di capperi e lime, Crumble alla nocciola, Sorbetto limone € 16
Vanilla creamy, Caper & lime gel, Hazelnut crumble, Lemon sorbet

(5,8)



Fair Trade Coffee and Tea



Responsibly sourced fish

I nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche:
Cereali (1), Crostacei (2), Uova (3), Pesce (4), Arachidi (5), Soia (6), Latte (7), Frutta a guscio (8), Sedano (9), Senape (10), Sesamo (11), Solfiti (12), Lupini (13), Molluschi (14). Il personale è a disposizione per fornire qualsiasi informazione inerente alla natura dei prodotti e materie utilizzate ed alle modalità di preparazione. L'ospite è pregato di comunicare al personale la sua necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche.

In base alla disponibilità, alla stagionalità ed alle esigenze produttive alcuni ingredienti o prodotti potrebbero essere abbattuti o surgelati a -18 °C

**Our dishes may contain the following allergenic substances:
Cereals (1), Crustaceans (2), Eggs (3), Fish (4), Peanuts (5), Soy (6), Milk (7), Nuts (8), Celery (9), Mustard (10), Sesame (11), Sulphites (12), Lupine (13), Molluscs (14). The staff is available to provide any information pertaining to the nature of the products and materials used and how they are prepared.**

**The guest is requested to inform the staff of his or her need to consume foods free of certain allergenic substances.
Depending on availability, seasonality, and production needs, some ingredients or products may be blast chilled or frozen to -18°C**