

Antipasti | Starters

Catalana di gamberi rossi
Raw red prawns served with a selection of sauces and vegetables
80

Cotto e crudo di ricciola alla Genovese con tartufo nero
Seared amberjack with sautéed onion and black truffle
44

La nostra parmigiana di pesce bandiera
Our flag fish parmigiana
40

Vitello tonnato a Capri
Veal and tuna Caprese style
36

Finocchio con salsa di kefir, avocado e mandorle
Fennel with kefir sauce, avocado and almonds
28

Primi piatti | Middle course

Cavatelli fatti in casa con funghi porcini, zucca,
terra e fonduta di Parmigiano Reggiano
*Homemade cavatelli pasta with porcini mushrooms,
pumpkin and Parmigiano Reggiano cheese*
40

Linguine con ricci di mare, alghe e murici
Linguine pasta with sea urchin, seaweed and murex
58

Risotto agli agrumi, zafferano, scampi e finocchietto
Citrus risotto, saffron, langoustine and fennel
48

Ravioli Capresi
Ravioli filled with "caciotta" cheese and marjoram in tomato sauce
34

Spaghetti al pomodoro del Vesuvio (selezione Gennaro Esposito)
Spaghetti with tomatoes from Vesuvio (selection Gennaro Esposito)
35

Fusilli con baccalà, peperone crusco e pesto mediterraneo
Fusilli pasta with cod, "crusco" pepper and Mediterranean pesto
40

Secondi piatti | Main course

Trancio di pescato del giorno all'acqua pazza
con involtino di scarole
"Acqua pazza" catch of the day fish with escarole dumpling
58

Rombo con pesto di fagiolini e patate
Turbot with green bean pesto and potatoes
64

Sogliola alla mugnaia (per due persone)
"Muniere" sole (for two people)
120

Filetto di manzo con funghi
Beef fillet with mushrooms
58

Cotoletta alla Milanese con carpaccio di pomodoro, rucola e
chips di topinambur
Milanese veal cutlet, tomato carpaccio, rocket and Jerusalem artichoke chips
58

Piatti di verdure | Vegetable-based dishes

Cianfotta napoletana
Summer vegetable ratatouille

Lattughino con tartufo nero e salsa di capperi
Lettuce with black truffle and capers sauce

Verdure alla griglia
Selection of mixed grilled vegetables

Scarola maritata al salto**
Sautéed escarole with capers, olives, pine nuts and raisins

Patate al forno
Baked potatoes

Dessert

Babà napoletano con crema pasticciera e fragoline
Neapolitan "babà" with custard and wild strawberries

Tiramisù
Classic Tiramisù

Mousse al finocchietto, confit di mango e gelato al curry
Wild fennel mousse, candied mango and curry ice cream

Delizia al limone
Traditional lemon delight

Millefoglie alla vaniglia, nocciole e salsa al caramello
Vanilla millefeuille, hazelnuts and caramel sauce

Gelèe di pesca, crema di lime e gelato all'olio d'oliva
Peach jelly, lime cream and olive oil ice cream

22

Tris di dolci della nostra pasticceria
Selection of three desserts from our pastry shop

25

Selezione di formaggi
Selection of cheeses

28

Menù degustazione | Tasting menu

Finocchio con salsa di kefir, avocado e mandorle
Fennel with kefir sauce, avocado and almonds

La nostra parmigiana di pesce bandiera
Our flag fish parmigiana

Risotto agli agrumi, zafferano, scampi e finocchietto
Citrus risotto, saffron, langoustine and fennel

Trancio di pescato del giorno all'acqua pazza con
involentino di scarole
"Acqua pazza" catch of the day fish with escarole dumpling

Profiteroles al cioccolato
Chocolate profiteroles

150 euro a persona *per person*

Esclusi vini e bevande

Drinks and wines excluded

IVA, coperto e servizio inclusi. VAT, cover and service included.

Il personale è a disposizione per fornire qualsiasi informazione inerente alla natura ed origine dei prodotti e materie prime utilizzate ed alle modalità di preparazione. In caso di esigenze dietetiche o allergie alimentari vi preghiamo di farlo presente al personale di sala. Durante le preparazioni in cucina, non si possono comunque escludere contaminazioni accidentali, pertanto i piatti possono contenere tracce delle sostanze allergeniche, ai sensi del Reg. UE 1169/11 Allegato II: cereali contenenti glutine, crostacei e prodotti a base di crostacei, uova e prodotti a base di uova, pesce e prodotti a base di pesce, arachidi e prodotti a base di arachidi, soia e prodotti a base di soia, latte e prodotti a base di latte, frutta a guscio, sedano e prodotti a base di sedano, senape e prodotti a base di senape, semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini e prodotti a base di lupini, molluschi e prodotti a base di molluschi. The staff is available to share any information regarding the nature and origin of the products and ingredients used and their preparation modalities. Please inform the staff of any allergy or special dietary requirements that we should be aware of. In kitchen preparations, accidental contaminations can not be excluded, indeed dishes can contain traces of the following allergens, according to the Reg. UE 1169/11 Annex II: gluten, shellfish, eggs, fish, peanuts, soy, milk, celery, mustard, sulphites, sesame, lupine, seafood. I piatti contrassegnati con *, sono preparati con materia prima congelata in loco o surgelata all'origine. The dishes marked with *, are prepared with first quality products frozen on site or deep-frozen at origin. I prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, contrassegnati con **, vengono sottoposti ad abbattimento rapido della temperatura per garantire la qualità e sicurezza, come descritto nel piano Haccp ai sensi del Reg. CE 852/04. Fresh products of animal origin, as fish products served raw, marked with **, are subject to rapid temperature lowering in order to guarantee quality and safety, as described in Haccp plan according to Reg. CE 852/04.