

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...



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

COMINCIAMO | *LET'S BEGIN*

Parmigiana di Pesce Spatola € 36
Spatula fish "parmigiana"
(1,3,4,5,6,7,8)

Finocchio gratinato, Avocado, Yogurt € 22
Gratined fennel, Avocado, Yogurt
(5,8,12)

CONTINUIAMO / *LET'S CONTINUE*

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

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



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

Carrè di agnello € 62
Lamb rack

LA DOLCEZZA | *THE SWEETNESS*

Tiramisù € 16
(1,3,5,6,7,8)

Babà alla napoletana con Crema pasticcera e Fragoline € 16
Neapolitan Babà with Custard and Wild strawberries
(1,3,6,7,12)