

ANTIPASTI APPETIZERS

- Il crudo di mare di Gioia € 98
Gioia's raw\seafood selection 2,3,4,6,7,12,14
- Carpaccio di ricciola con insalata di rinforzo € 44
Amberjack carpaccio with reinforcement salad 4,12
- Polpo arrosto, panzanella e salsa verde € 36
Grilled octopus, Panzanella, Green sauce
1,4,6,9,12
- Prosciutto crudo e melone € 30
Parma ham, Cantaloupe 12
- Un assaggio dei nostri antipasti € 72
A tastes of our appetizers 1,3,4,5,6,7,9,12,14

PRIMI PIATTI FIRST COURSE

- Mezzi tufoli all'astice € 56
Mezzi tufoli with lobster 1,2,6,9,12
- Ravioli capresi € 32
Caprese ravioli 1,6,7,3
- Linguine ai ricci, finocchietto e limone € 46
Linguine, Sea urchin, Fennel, Lemon 1,2,6,4,9,8
- Vermicelli alle vongole € 42
Vermicelli with clams 1,6,14
- Paccheri al pomodoro del Vesuvio € 32
Paccheri with Vesuvio's tomato 1,6,9
- Pasta alla Nerano € 32
Nerano style Pasta 1,5,6,7,8,9

SECONDI PIATTI MAIN COURSE

- Pescato del giorno € 180/kg
Catch of the day 1,3,4,9,12
- Aragosta *Lobster* € 280/kg
- Astice blu, Scampi € 200/kg
Blue lobster, Langoustines
- Gamberi rossi *Red prawns* € 240/kg
- Frittura di gamberi e calamari* € 42
*Fried prawns and squid**
1,2,6, 8,9,12,14
- Ventresca di tonno con spinaci e salsa limone € 48
Tuna belly with spinach and lemon sauce 4
- Tagliata di manzo alla brace € 44
Grilled beef cutlet
- Cotoletta caprese, Rucola, Pomodorini, Parmigiano Reggiano € 58
Caprese veal chop, Arugula, Tomatoes, Parmigiano Reggiano 1,3,5,6,7,8
- Polletto alla brace € 34
Barbecued chicken 6,10

DALL'ORTO FROM THE GARDEN

- Tartare di zucchine, Mandorle, Fiori di zucca, Misticanza € 20
Zucchini tartare, Almonds, Zucchini flowers, Mixed salad 5,8
- Spinaci, Avocado, Pomodoro secco, Noci, Parmigiano Reggiano € 22
Spinach, Sundried tomato, Walnut, Parmigiano Reggiano 5,7,8
- Scarola riccia al salto € 20
Sautèed curly escarole 4
- Melanzane a funghetto € 20
Sautèed eggplants and cherry tomatoes 5,8
- Friggitelli alla pizzaiola € 20
Green chili peppers, "Pizzaiola" sauce 5,8

DOLCI DESSERTS

- Tiramisù € 14
Tiramisù 1,3,6,7,8
- Delizia al limone € 14
Lemon delight 1,3,6,7,12
- Torta Caprese € 14
Caprese cake 3,7,8
- Millefoglie, Crema chantilly, Amarene, Gelato alla vaniglia € 14
Millefeuille, Chantilly cream, Sour cherries, Vanilla ice cream 1,3,6,7
- Babà, Crema pasticciera, Fragoline € 14
Babà, Custard, Wild strawberries 1,3,6,7,12
- Gelati sorbetti € 14
Ice cream Sorbets 3,6,7,8



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