

Menù autunno '24/ Autumn menu '24

Antipasti/ Starters

Polipetti veraci in guazzetto con doppio datterino, olive taggiasche, capperi e sfoglie di pane.

Small stewed octopuses with double datterini tomatoes, Taggiasca olives, capers and sheets of bread.

Euro 23.00

Tartare di tonno rosso e scampi su crumble di arachidi, mousse di mozzarella di bufala e salsa teriyaki

Red tuna and scampi tartare on peanut crumble, buffalo mozzarella mousse and teriyaki sauce

Euro 24.00

Uovo cotto a bassa temperatura con spuma di provola di Agerola, sbriciolata di tarallo napoletano e tartufo nero irpino

Egg cooked at low temperature with Agerola provola foam, crumbled Neapolitan tarallo and Irpinia black truffle

Euro 18.00

Carpaccio di manzo affumicato con carciofi, misticanza e burrata

Smoked beef carpaccio with artichokes, mixed salad and burrata

Euro 20.00

Primi/ Pasta and grains

Paccheri all'astice e asparagi di mare

Paccheri pasta with lobster and sea asparagus

Euro 33.00

Ravioli farciti con mozzarella di bufala, alla caprese

Ravioli stuffed with buffalo mozzarella, tomatoes and basil

Euro 22.00

Linguine alle vongole veraci e pomodorini del piennolo

Linguine with clams and cherry tomatoes

Euro 29.00

Risotto con crema di zucca, porcini e tartufo nero uncinato

Risotto with pumpkin cream, porcini mushrooms and hooked black truffle

Euro 25.00

Crema di cavolfiore profumata alle mandorle e spinacino al salto

Cauliflower cream flavored with almonds and sautéed spinach

Euro 18.00



Secondi/ Main courses

Tagliata di Cuberoll scozzese, rucola, pomodorini e grana

Sliced Scottish Cuberoll, rocket, cherry tomatoes and parmesan

Euro 36.00

Galletto glassato al miele e birra con patate novelle

Honey and beer glazed cockerel with new potatoes

Euro 26.00

Tataki di tonno rosso su insalatina croccante, alga wakame, salsa di soia e germogli

Red tuna tataki on crunchy salad, wakame seaweed, soy sauce and sprouts

Euro 28.00

Pescato del giorno

Fresh fish of the day

da € 90.00 ad € 140.00 al kg

Insalate e snack/Salad and snack

Caesar salad	Euro 16.00
Insalata nizzarda <i>Nicoise Salad</i>	Euro 16.00
Insalata Caprese <i>Tomatoes and buffalo mozzarella salad</i>	Euro 20.00
Mosaico di verdure grigliate, ceci croccanti e valeriana <i>Mosaic of grilled vegetables, crunchy chickpeas and valerian</i>	Euro 16.00
Club Sandwich	Euro 22.00

Frutta e dessert/ Fruit and dessert

Mont blanc su meringa speziata, salsa fondente al 70%

Mont blanc on spiced meringue, 70% dark sauce

Euro 12.00

Panna cotta al caramello, coulis di frutti di bosco e crumble alla nocciola

Caramel panna cotta, berry coulis and hazelnut crumble

Euro 12.00

Babà con crema al limoncello di Amalfi

Babà with Amalfi limoncello cream

Euro 12.00

Tortino fondente con cuore al cioccolato bianco e gelato alla vaniglia

Dark cake with white chocolate heart and vanilla ice cream

Euro 12.00

Tagliata di Frutta fresca

Sliced fresh fruit in season

Euro 10.00

Gelati misti

Mixed ice creams

Euro 10.00

Coperto € 4.00 per persona/ Cover charge €4.00 per person



Avvertenze importanti per i nostri clienti

In caso di allergie e/o intolleranze alimentari i sigg. clienti sono pregati di informare il personale di sala. Le nostre portate potrebbero contenere i seguenti allergeni:

Cereali contenenti glutine- Crostacei e prodotti a base di crostacei -Uova e prodotti a base di uova – Soia e prodotti a base di soia - Pesce e prodotti a base di pesce - Arachidi e prodotti a base di arachidi - Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) - Frutta a guscio Sedano e prodotti a base di sedano - 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

Important information for our customers

Please inform our staff about the presence of any allergies or special alimentary. The dishes contain or may contain one or more allergens including:

Cereals containing gluten Crustacean and products thereof Eggs and products thereof - Fish and products thereof - Peanuts and products thereof Soybeans and products thereof Milk and products thereof (including lactose) - Nuts Celery and products thereof Senape prodotti a base di senape - Mustard and products thereof Sesame seeds and products thereof - Sulphur dioxide and sulphites Lupine and products thereof - Molluscs and products



