

Antipasti Starters

Cappuccino d'astice con crema di patate "la ratte" e polvere al nero di seppia <i>(Omaggio a Massimiliano Alajmo)</i> <i>Lobster cappuccino with "la ratte" potato cream and black squid ink powder</i> (M)(C)(L)(SO)	€ 28,00
Battuta di "Chianina" con spuma di senape, salsa barbecue e soufflè di uovo di quaglia <i>"Chianina" beef tartare with foamed mustard, barbecue sauce and quail egg soufflè</i> (FG)(F)(SO)	€ 30,00
Scampi, albicocca, peperone giallo e cioccolato <i>Scampi, apricot, yellow pepper and chocolate</i> (F)(C)(FG)	€ 32,00
La nostra "Pizza Montanarina" con crudo di gambero e seppia al lime, burrata, pomodoro Corbarino e caviale Adamas <i>Our "Pizza Montanarina" with lime scented raw, red shrimps, cuttle fish, burrata, Corbarino tomatoes and Adamas caviar</i> (L)(F)(C)(M)(P)	€ 32,00
Capesante con insalatina di spinaci e pesca nella sue declinazioni <i>Scallops with spinach salad and peach on its declination</i> (M)	€ 32,00
Pomodoro, caponata ricostruita <i>Tomato, reconstructed "Caponata"</i> (L)(F)(SE)	€ 25,00

Primi Piatti

First Courses

- Spaghettoni di Gragnano all'aglio nero fermentato e olio, frutti di mare, battuta di scampi, gamberi e calamari € 36,00
Spaghettoni pasta of Gragnano with black garlic and olive oil, seafood, raw scampi, prawns and squids
(SE)(F)(C)(M)
- La nostra pasta ai piselli cotti in acqua di pomodoro con noci di macadamia, crema di olive taggiasche e capperi "come una puttanesca" € 32,00
Homemade pasta with flour of peas, macadamia nuts, Taggiasche black olive cream, capers as a "Puttanesca"
(F)(SE)(FG)(U)(S)
- Tortelli di semola "Senatore Cappelli" ricotta e salvia alla genovese di bufala e la sua spuma € 30,00
"Senatore Cappelli" semolina homemade tortelli, filled with ricotta and sage, Genovese sauce of buffalo and its foam
(L)(F)(U)(SE)
- Risotto carnaroli Acquerello al bergamotto, crudo di gamberi rossi e seppia al lime € 36,00
Acquerello risotto with bergamot, raw red shrimps and cuttlefish with lime scented
(L)(M)(SE)(C)(P)
- Risotto carnaroli alla parmigiana di melanzana € 30,00
Carnaroli risotto with eggplant parmigiana
(L)(SE)(F)
- Risotto di pasta Napoletano con salsiccia, friarielli e canapaccio di bufala affumicato € 30,00
Neapolitan risotto pasta with sausage, broccoli and buffalo cheese
(L)(SE)(F)

Secondi Piatti

Main Courses

Astice... con pasta e patate ieri e oggi <i>Lobster... with pasta and potatoes</i> (C)(SE)(SO)	€ 56,00
Palamita in foglia di limone con crema di finocchio e gnocco liquido di lampone <i>Bonito fish in lemon leaf, fennel cream and liquid raspberry dumpling</i> (P)(SE)	€ 32,00
Carrè di agnello Laticauda al foie gras, salsa al cioccolato di Modica, soffici di zucca e nocciole caramellate alla cannella <i>Rack "Laticauda" lamb with foie gras, Modica chocolate sauce, soft pumpkin and caramelized hazelnuts with cinnamon flavor</i> (FG)(F)(SE)	€ 38,00
Maialino nero con fichi secchi e rosmarino <i>Black piglet with dried figs and rosemary</i> (S)(SO)(SE)(U)(F)	€ 38,00
Merluzzo alla pizzaiola in trasparenza <i>Cod with "pizzaiola" tomato in transparency</i> (M)(SE)(P)(C)	€ 36,00
Guancetta di vitello con pilaf di quinoa <i>Veal cheek with quinoa pilaf</i> (SE)	€ 36,00

Dessert

Mousse al limone con bianco di capra, croccante al timo e gelato al cappero <i>Lemon mousse with creamy sweet goat cheese, thyme crumble and capers ice cream</i> (L)(U)(F)	€ 22,00
Pera, bufala e geranio odoroso <i>Pear, smoked buffalo cheese and geranio flower</i> (L)(F)(U)	€ 20,00
La Caprese, arancia e geometrie di fondente <i>La Caprese with orange and chocolate textures</i> (L)(F)(FG)	€ 22,00
Fragola, fior di latte e cioccolato fondente <i>Strawberry, milk cream and dark chocolate</i> (L)(F)(U)(FG)	€ 22,00
Il babà <i>The Neapolitan babà</i> (L)(F)(U)(FG)	€ 22,00

Menu Degustazione "Gran Tour"

Tasting Menu "Great Tour"

Tutti prodotti scelti uno ad uno, abbinati fra loro a seconda del gusto e del colore, attraverso un concetto di freschezza e tipicità per scoprire l'Italia, terra di sapori, colori e tradizioni.

All our produce are handpicked one by one, combined following taste and colour, through freshness and their peculiarity in order to be able to discover Italy, land of different flavours colours and traditions.

Cappuccino d'astice
con crema di patate "la ratte" e polvere al nero di seppia
Lobster cappuccino with "la ratte" potato cream and black squid ink powder (M)(C)(L)(SO)

La nostra "Pizza Montanarina" con crudo di gambero e seppia al lime,
burrata, pomodoro Corbarino e caviale Adamas
*Our "Pizza Montanarina" with lime scented raw, red shrimps, cuttle fish,
burrata, Corbarino tomatoes and Adamas caviar (L)(F)(C)(M)(P)*

La nostra pasta ai piselli cotti in acqua di pomodoro
con noci di macadamia, crema di olive taggiasche
e capperi "come una puttanesca"
*Homemade pasta with flour of peas, macadamia nuts,
Taggiasche black olive cream, capers as a "Puttanesca" (F)(SE)(FG)(U)(S)*

Risotto carnaroli Acquerello al bergamotto,
crudo di gamberi rossi e seppia al lime
Acquerello risotto with bergamot, raw red shrimps and cuttlefish with lime scented (L)(M)(SE)(C)(P)

Tortelli di semola "Senatore Cappelli"
ricotta e salvia alla genovese di bufala e la sua spuma
*"Senatore Cappelli" semolina homemade tortelli, filled with ricotta and sage,
Genovese sauce of buffalo and its foam (L)(F)(U)(SE)*

Merluzzo alla pizzaiola in trasparenza
Cod with "pizzaiola" tomato in transparency (M)(SE)(P)(C)

Carrè di agnello Laticauda al foie gras, salsa al cioccolato
di Modica, soffici di zucca e nocciole caramellate alla cannella
*Rack "Laticauda" lamb with foie gras, Modica chocolate sauce,
soft pumpkin and caramelized hazelnuts with cinnamon flavor (FG)(F)(SE)*

Fragola, fior di latte e cioccolato fondente
Strawberry, milk cream and dark chocolate (L)(F)(U)(FG)

€ 170,00 (solo menu - menu only)

Degustazione di quattro vini € 50,00 - *tasting of four wines*

Degustazione di cinque vini € 70,00 - *tasting of five wines*

"Da Nord a Sud: un viaggio attraverso un Paese straordinario ed unico, tra le eccellenze e le sorprese in un percorso gustativo in continua evoluzione."

"From North to South: a journey through a unique and extraordinary country, among the excellence and surprises of an evolving, emotional, wine route"

Menu Degustazione "Mare"

Tasting Menu "Mare"

Cappuccino d'Astice
con crema di patate "la ratte" e polvere al nero di seppia
Lobster cappuccino with "la ratte" potato cream and black squid ink powder
(M)(C)(L)(SO)

Capesante con insalatina di spinaci
e pesca nella sue declinazioni
Scallops with spinach salad and peach on its declination
(M)

Risotto carnaroli Acquerello al bergamotto,
crudo di gamberi rossi e seppia al lime
Acquerello risotto with bergamot, raw red shrimps and cuttlefish with lime scented
(L)(M)(SE)(C)(P)

Palamita in foglia di limone con crema di finocchio
e gnocco liquido di lampone
Bonito fish in lemon leaf, fennel cream and liquid raspberry dumpling
(P)(SE)

Mousse al limone con bianco di capra,
croccante al timo e gelato al capperi
*Lemon mousse with creamy sweet goat cheese,
thyme crumble and capers ice cream*
(L)(U)(F)

€ 130,00 (solo menu - *menu only*)

Degustazione di quattro vini € 50,00 - *tasting of four wines*
Degustazione di cinque vini € 70,00 - *tasting of five wines*

"Da Nord a Sud: un viaggio attraverso un Paese straordinario ed unico, tra le eccellenze e le sorprese in un percorso gustativo in continua evoluzione."

"From North to South: a journey through a unique and extraordinary country, among the excellence and surprises of an evolving, emotional, wine route"

Menu Degustazione "Terra "

Tasting Menu "Terra"

Battuta di Chianina
con spuma di senape, salsa barbecue e soufflè di uovo di quaglia
"Chianina" beef tartare with foamed mustard, barbecue sauce and quail egg soufflè
(FG)(F)(SO)

Risotto di pasta Napoletano con salsiccia, friarielli
e canapaccio di bufala affumicato
Neapolitan risotto pasta with sausage, broccoli and smoked buffalo cheese
(L)(SE)(F)

Tortelli di semola "Senatore Cappelli"
ricotta e salvia, alla genovese di bufala e la sua spuma
*"Senatore Cappelli" semolina homemade tortelli, filled with ricotta and sage,
Genovese sauce of buffalo and its foam*
(L)(F)(U)(SE)

Maiolino nero con fichi secchi e rosmarino
Black piglet with dried figs and rosemary
(S)(SO)(SE)(U)(F)

Il babà
The Neapolitan babà
(L)(F)(U)(FG)

€ 110,00 (solo menu - *menu only*)

Degustazione di tre vini € 40,00 - *tasting of three wines*

"Il Sole ed il Mare, Profumi di zagare e ginestre, L'Entrotterra e le antiche vigne della Costa d'Amalfi."
"Sun and Sea, scents of orange blossoms and broom flowers, the inland and the ancient vineyards of the Amalfi Coast"

Degustazione di quattro vini € 50,00 - *tasting of four wines*

"Alla scoperta della Campania Felix: Terre vulcaniche e minerali, la verde e fredda Irpinia, Le Coste, le Tradizioni, l'Innovazione."

"Discovering Campania Felix: volcanic lands rich of minerals, with the green and cold Irpinia, the coasts, its traditions and innovation."

Menu Degustazione “Vegetariano”

The “Vegetarian” Menu

Pomodoro, caponata ricostruita

Tomato, reconstructed “Caponata”

(L)(F)(SE)

La nostra pasta ai piselli
cotti in acqua di pomodoro con noci di macadamia,
crema di olive taggiasche e capperi “come una puttanesca”

*Homemade pasta with flour of peas, macadamia nuts,
Taggiasche black olives cream, capers as a “Puttanesca”*

(F)(SE)(FG)(U)(S)

Risotto Carnaroli alla parmigiana di melanzana

Carnaroli risotto with eggplant parmigina

(L)(SE)(F)

Uovo 63° con spuma di patate, quinoa pilaf e tartufo scorzone

Egg 63° with potatoes foam, quinoa pilaf and black truffle

(L)(F)(SE)

Pera, bufala e geranio odoroso

Pear, smoked buffalo cheese and geranio flower

(L)(F)(U)

€ 85,00 (solo menu - *menu only*)

Degustazione di tre vini € 40,00 - *tasting of three wines*

“Il Sole ed il Mare, Profumi di zagare e ginestre, L'Entrotterra e le antiche vigne della Costa d'Amalfi.”

“Sun and Sea, scents of orange blossoms and broom flowers, the inland and the ancient vineyards of the Amalfi Coast”

Degustazione di quattro vini € 50,00 - *tasting of four wines*

“Alla scoperta della Campania Felix: Terre vulcaniche e minerali, la verde e fredda Irpinia, Le Coste, le Tradizioni, l'Innovazione.”

“Discovering Campania Felix: volcanic lands rich of minerals, with the green and cold Irpinia, the coasts, its traditions and innovation.”

Senza Glutine

Gluten free

Cappuccino d'Astice
con crema di patate "la ratte" e polvere al nero di seppia
Lobster cappuccino with "la ratte" potato cream and black squid ink powder
(M)(C)(L)(SO)

Battuta di Chianina
con spuma di senape e salsa barbecue e soufflè di uovo di quaglia
"Chianina" beef tartare with foamed mustard, barbecue sauce and quail egg soufflè
(FG)(F)(SO)

Risotto carnaroli Acquerello al bergamotto,
crudo di gamberi rossi e seppia al lime
Acquerello risotto with bergamot, raw red shrimps and cuttlefish with lime scented
(L)(M)(SE)(C)(P)

Maialino nero con fichi secchi e rosmarino
Black piglet with dried figs and rosemary
(S)(SO)(SE)(U)(F)

Pera, bufala e geranio odoroso
Pear, smoked buffalo cheese and geranio flower
(L)(F)(U)

€ 110,00 (solo menu - *menu only*)

Degustazione di tre vini € 40,00 - *tasting of three wines*

"Il Sole ed il Mare, Profumi di zagare e ginestre, L'Entroterra e le antiche vigne della Costa d'Amalfi."

"Sun and Sea, scents of orange blossoms and broom flowers, the inland and the ancient vineyards of the Amalfi Coast"

Degustazione di quattro vini € 50,00 - *tasting of four wines*

"Alla scoperta della Campania Felix: Terre vulcaniche e minerali, la verde e fredda Irpinia, Le Coste, le Tradizioni, l'Innovazione."

"Discovering Campania Felix: volcanic lands rich of minerals, with the green and cold Irpinia, the coasts, its traditions and innovation."

Gentile Ospite,

di seguito la lista di codici relativi agli allergeni
che potrebbero essere contenuti nei nostri piatti
o utilizzati durante la preparazione degli stessi.

Il nostro personale è a vostra disposizione per eventuali chiarimenti

Dear Guest,

*please find below a list of allergens and codes,
which are contained in our dishes
and that might be used during their preparations.
Our staff is at your disposal should you have any queries.*

1. Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut etc.) **(F)**
Cereals containing gluten (grain, rye, barley, oats, kamut etc.)
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei **(C)**
Crustaceans and their by-products
3. Uova e prodotti a base di uova **(U)**
Eggs and their by-products
4. Pesce e prodotti a base di pesce **(P)**
Fish and fish based products
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi **(A)**
Peanuts and peanuts by-products
6. Soia e prodotti a base di soia **(SO)**
Soya and soya by-products
7. Latte e prodotti a base di latte **(L)**
Milk
8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci etc.) **(FG)**
Nuts
9. Sedano e prodotti a base di sedano **(SE)**
Celery and celery products
10. Senape e prodotti a base di senape **(S)**
Mustard
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo **(SM)**
Sesame seeds and sesame seeds products
12. Anidride solforosa e solfiti **(SUL)**
Sulphur dioxide (sometimes known as sulphites)
13. Lupini e prodotti a base di lupini **(LU)**
Lupins and andlupins products
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi **(M)**
Molluscs and molluscs products

