



**La cucina è per noi Ispirazione e Amore, Impegno e profonda Passione.
È il nostro stile di vita, fulgido motore di arte e creatività.**

I nostri sapori declinano l'anima e l'essenza della Costa d'Amalfi, nel tentativo di rievocare l'incanto della nostra amata Terra. I nostri piatti nascono da uno studio approfondito, nel quale le conoscenze maturate nel tempo si accompagnano a quei valori umani e naturali che si intrecciano e si confondono con la storia di questi magnifici luoghi. Cogliere e saperne interpretare anche le più sottili sfumature è essenziale per conservarne la loro meravigliosa identità. La nostra cucina si modifica e si evolve con le persone, si lascia guidare dalla quotidianità dei loro gesti: racconta degli instancabili contadini che custodiscono i terrazzamenti, delle greggi che animano i verdi Monti Lattari e dei pescatori che danno lustro ai borghi marinari. Si inebria degli aromi di limone, zagare e sambuco, conserva il profumo delle erbe e del sole, riflette la magia e lo scintillio delle lampare. Si colora di usanze, tradizioni e, soprattutto, di passioni. Questa è la nostra Terra e la nostra Casa e Voi siete i Benvenuti!

***Cooking for us is Inspiration and Love, Commitment and deep Passion.
It is our lifestyle, a shining machine fueled with art and creativity.***

Our flavors embody the soul and the essence of the Amalfi Coast, awake the enchantment of our beloved Land. Our dishes are born from an in-depth study, in which the knowledge gained over time is accompanied by those human and natural values that interweave and blend with the history of these magnificent places. Grab and understand, even the most subtle nuances, is essential to preserve their wonderful identity. Our kitchen changes and evolves with people, allowing itself to be guided by their everyday life gestures: stories of the tireless farmers who guard the lands, the herds that animate the green Monti Lattari and the fisherman, which give prestige to the villages. It intoxicates with the aromas of lemon, orange blossom and elderflowers, preserves the scent of herbs and the sun, reflects the magic and sparkle of the lamps. It is colored with customs, traditions and, above all, passions. This is our Land and our Home, and you are Welcome!

Executive Chef: Lorenzo Montoro



Tra orti e lampare

"Currea"

Pesce Bandiera, in foglie di bietole, crema di porri, olive ammaccate e bottarga di tonno

"Currea"

Silver Scabbardfish, in chard leaves, leek cream, bruised olives and tuna roe

La Manzetta Lucana

In tartare, asparagi, caviale e Pecorino di Moliterno

Lucanian Beef

In tartare asparagus, caviar and Pecorino di Moliterno cheese

Il Riso a Ravello

Riso Carnaroli con scampi, sfusato Amalfitano, pesto di erbe e fiori spontanei

Rice in Ravello

Carnaroli rice with scampi, Amalfi Coast lemon, herb pesto and wild flowers

"Come 'Ndunderi"

Gnocchetti di ricotta di Bufala, in zuppetta di pomodoro S. Marzano e soffice di mozzarella

Like "'Ndunderi"

Buffalo ricotta gnocchi, in S. Marzano tomato soup and soft of mozzarella cheese

La Ricciola

Laccata alla 'nduja con citronette alla provola e scarola "attaccata"

The Amberjack

'Nduja lacquered with provola citronette and "attached" scarole

Filetto di vitello

In crosta di provolone del monaco, insalatina di pere marinate e misticanza di montagna.

Veal fillet

In a Provolone del Monaco crust, marinated pear salad and mountain mixed salad.

O' Scioù

Con mousseline alla nocciola, caffè di ghianda e anice

O' Scioù

With hazelnut mousseline, acorn coffee and aniseed

€ 195,00

Il menu "Tra orti e lampare" viene proposto per il tavolo completo
The menu "Tra orti e lampare" is served for the entire table



A Casa

A'Liatina

Terrina di maiale, gelato all'uvetta, pinoli e germogli di lupini

A'Liatina

Pork terrine, raisin ice cream, pine nuts and lupins sprouts

(FG - S - SE - SUL - LU)

Domenica Napoletana

Timballo di spaghetti e ragù napoletano

Neapolitan Sunday

Spaghetti pasta timbale and Neapolitan ragout

(F - U - L - SE - SUL)

Vitello alla Genovese

Puntina di petto, prezzemolo e pecorino

Genovese-style veal

Brisket, parsley and pecorino cheese

(L - SUL - SE - S)

Il Babà

The Babà

(F - U - L - FG)

€ 140,00



Vicin o'Mare

Calamarelle

Con primizie dell'orto e ricci di mare

Baby squid

With vegetables and sea urchin emulsion

Il Riso a Ravello

Riso Carnaroli con scampi, sfusato Amalfitano, pesto di erbe e fiori spontanei

Rice in Ravello

Carnaroli rice with scampi, Amalfi Coast lemon, herb pesto and wild flowers

La Spigola

Nel suo ristretto, granchio, finocchio e lattuga arrosto

The Seabass

In its reduction, crab, fennel and roasted lettuce

Oro degli Eroi

Espressioni di un limoneto

Heros' Gold

Expression of a lemon grove

€ 160,00



Vient e'Terra

Tuorlo d'uovo biologico

Con cremoso di cavolfiore, strigoli, tartufo e pan brioche

Organic egg yolk

With creamy cauliflower, strigoli vegetables, truffle and pan brioche

Mille... foglie

Pasta di acqua e semola, piselli alla Nepetella ragù di coniglio e robiola di capra

A Thousand... leaves

Layered wheat flour pasta, Catmint peas, wild rabbit stew and goat cheese

Filetto di vitello

In crosta di provolone del monaco, insalatina di pere marinate e misticanza di montagna.

Veal fillet

In a Provolone del Monaco crust, marinated pear salad and mountain mixed salad.

Pan di Carote,

Arancia e gelato al Muscovado, sale e camomilla

Carrot bread,

Orange and Muscovado ice cream, salt and chamomile

€ 160,00