



**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



À la carte

Antipasti/Starters

Dal Nostro orto,

€ 30,00

Verdure, frutta e foglie "di un tempo" con soffice al miele e aceto di lamponi.

From our garden

Vegetables, fruit and leaves "of the past" with honey soft and raspberry vinegar.

(S – SE)

Pergole e nasse

€ 35,00

Crudo di gamberi Gobbetti, insalatina di limone "pane" marinato e cagliata di mandorle

Pergole e nasse

Raw Gobbetti shrimps, "Pane lemon" marinated salad and almond curd

(C – FG)

Alalunga alle erbe

€ 37,00

Lattuga scottata, yogurt di bufala e bottarga di tonno

Albacore with herbs

Seared lettuce, buffalo yogurt and tuna "bottarga"

(L – P – U – SE - S)

Pagro marinato

€ 39,00

"All'acqua di mare", carpaccio di funghi trovati e aneto

Marinated Pagro fish

With "sea water", carpaccio of wild mushrooms and dill

(P – SE – M - S)

Battuta di manzetta Podolica,

€ 39,00

Arrosto di peperoni, colatura di alici, ricotta e basilico

Podolica beef tartare,

Roasted peppers, anchovies sauce, Ricotta cheese and basil

(P – F – FG – SE – S - L)



Pasta & Riso/Pasta & Rice

Il riso a Ravello

€ 38,00

Riso Carnaroli mantecato con stracchino di capra, erbe e fiori spontanei

Rice in Ravello

Carnaroli rice with goat stracchino cheese, herbs and wild flowers

(L – SUL – SE - S)

'Ndunderi"

€ 38,00

Gnocchetti di ricotta di Bufala e zafferano di Tramonti, alici affumicate e pesto Amalfitano

'Ndunderi"

Buffalo ricotta gnocchi and Tramonti saffron, smoked anchovies and Amalfitan pesto

(F – L – P - FG)

Ravioli "di pasta cotta"

€ 40,00

Con polpo verace, migliarini, santoreggia e nduja

Ravioli of "pasta cotta"

With octopus, peperoni Migliarini, savory and nduja

(F – M – P – L - FG)

Mille... foglie

€ 43,00

Pasta di acqua e semola, spinacini, ragù di coniglio e pecorino

A Thousand... leaves

Layered wheat flour pasta, spinach, wild rabbit and Pecorino cheese

(SE – SUL – F – L)

Pasta patate e mare

€ 43,00

Pasta mista, patate, alghe e crudo di mare

Pasta potatoes and sea

Mixed pasta, potatoes, seaweed and raw seafood

(P – F – M – C – L)



Secondi piatti/Main Courses

"Filetto" di pomodoro € 38,00

Sorrentino alla pizzaiola, fresella e basilico

"Fillet" of tomato

Of Sorrento in pizzaiola sauce, Fresella bread and basil

(S - F)

La Ricciola "Mi cuit" € 48,00

Melanzane alla cenere e maionese di capperi

"Mi cuit" Amberjack

Ash aubergines and caper mayonnaise

(P)

La spigola € 50,00

Finocchi, finocchietto e ricci di mare

The sea bass

Fennel, wild fennel, and sea urchins

(P - M - L)

Agnello dei monti Lattari € 45,00

Zucca napoletana e liquore Concerto

Lamb from the Lattari mountains

Neapolitan pumpkin and Concert liquor

(SE - S - FG)

Filetto di vitello € 49,00

In craquelin di provolone del monaco, pere arrostate e insalata di montagna.

Fillet of veal

in Provolone del Monaco cheese craquelin, roasted pears and wild salad

(L - SE - S - F)



Tra orti e lampare

Alalunga alle erbe

Lattuga scottata, yogurt di bufala e bottarga di tonno

Albacore with herbs

Seared lettuce, buffalo yogurt and tuna "bottarga"

Battuta di manzetta Podolica

Arrosto di peperoni, colatura di alici, ricotta e basilico

Podolica beef tartare,

Roasted peppers, anchovies sauce, Ricotta cheese and basil

Il riso a Ravello

Riso Carnaroli mantecato con stracchino di capra, erbe e fiori spontanei

Rice in Ravello

Carnaroli rice with goat stracchino cheese, herbs and wild flowers

'Ndunderi"

Gnocchetti di ricotta di Bufala e zafferano di Tramonti, alici affumicate e pesto Amalfitano

'Ndunderi"

Buffalo ricotta gnocchi with and Tramonti saffron, smoked anchovies and Amalfitan pesto

La Ricciola "Mi cuit"

Melanzane alla cenere e maionese di capperi

"Mi cuit" Amberjack

Ash aubergines and caper mayonnaise

Filetto di vitello

In craquelin di provolone del monaco, pere arrostate e insalata di montagna

Fillet of veal

in Provolone del Monaco craquelin, roasted pears and wild salad

Pan di Carote

Arancia e gelato al Muscovado, sale e camomilla

Carrot bread

Orange and Muscovado ice cream, salt and chamomile

€ 210,00

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

Scapece di melanzane "cime di viola"

Pecorino di Moliterno, menta nepetella e pinoli tostati

"Cime di viola" aubergine scapece

Pecorino cheese from Moliterno, nepetella mint and and toasted pine nuts

(L - FG)

Spaghettoni di Gragnano

Corbarini "infornati" e cacioricotta

Spaghettoni from Gragnano

"Baked" Corbarini and cacioricotta cheese

(L - F)

Il totano

Con pane e "Mediterraneo"

The squid

With bread and "Mediterranean"sauce

(M - P - F - FG)

Il Babà

The Babà

(F - U - L - FG)

€ 150,00



Vicin o'Mare

Pergole e nasse

Crudo di gamberi Gobbetti, insalatina di limone "pane" marinato e cagliata di mandorle

Pergole e nasse

Raw Gobbetti shrimps, "Pane lemon" marinated salad and almond curd

Pasta patate e mare

Pasta mista, patate, alghe e crudo di mare

Pasta potatoes and sea

Mixed pasta, potatoes, seaweeds, and raw seafood

La spigola

Finocchi, finocchietto e ricci di mare

The sea bass

Fennel, wild fennel, and sea urchins

Oro degli Eroi

Espressioni di un limoneto

Heros' Gold

Expression of a lemon grove

€ 170,00



Vient e'Terra

Battuta di manzetta Podolica

Arrosto di peperoni, colatura di alici, ricotta e basilico

Podolica beef tartare

Roasted peppers, anchovies sauce, ricotta cheese and basil

Il riso a Ravello

Riso Carnaroli mantecato con stracchino di capra, erbe e fiori spontanei

Rice in Ravello

Carnaroli rice with goat stracchino cheese, herbs and wild flowers

Agnello dei monti Lattari

Zucca napoletana e liquore Concerto

Lamb from the Lattari mountains

Neapolitan pumpkin and Concert liquor

Cremoso all'amaretto

Pesche e sorbetto alla verbena

Creamy amaretto

Peaches and verbena sorbet

€ 170,00



DESSERT

Oro degli Eroi

Espressioni di un limoneto

Heros' Gold

Expression of a lemon grove

(F – U – L – FG)

Pan di Carote

Arancia e gelato al Muscovado, sale e camomilla

Carrot bread,

Orange and Muscovado ice cream, salt and chamomile

(L – U – F – FG)

La tartelletta

Al farro con ricotta "stregata" e cioccolato

The tartlet

Barley with "stregata" ricotta and chocolate

(L – U – FG – F – A)

Cremoso all'amaretto

Pesche e sorbetto alla verbena

Creamy amaretto

Peaches and verbena sorbet

(F – L – U – L – FG)

Il Babà

The Babà

(F – U – L – FG)