

Drinks

Spumanti & Champagne Sparkling Wine & Champagne

	GLASS	BOTTLE
Prosecco di Valdobbiadene Setage Docg s.a <i>Canevel</i>	€ 13,00	€ 50,00
Franciacorta Animante Brut Docg s.a <i>Barone Pizzini</i>	€ 18,00	€ 70,00
Franciacorta Cuvée Alma Rosé Docg s.a <i>Bellavista</i>	€ 25,00	€ 105,00
Champagne Apanage Brut Aoc s.a <i>Pommery</i>	€ 27,00	€ 110,00

Vini Bianchi White Wine

	GLASS	BOTTLE
Costa d'Amalfi Tramonti Per Eva Doc 2021 <i>Tenuta San Francesco</i>	€ 15,00	€ 60,00
Greco di Tufo Astràlea Docg 2018 <i>Alabastra</i>	€ 20,00	€ 85,00
Lazio Bianco Chardonnay Igt 2020 <i>Omina Romana</i>	€ 18,00	€ 65,00

Vini Rosati Rosé Wine

	GLASS	BOTTLE
Costa d'Amalfi Tramonti Rosato Doc 2021 <i>Tenuta San Francesco</i>	€ 13,00	€ 42,00
Lazio Rosato Merlot Igt 2022 <i>Omina Romana</i>	€ 15,00	€ 55,00
Côte de Provence Rosé Whispering Angel Aoc 2020 <i>Chateau d'Esclans</i>	€ 17,00	€ 65,00

Vini Rossi Red Wine

	GLASS	BOTTLE
Colli di Salerno Borgo di Gete Igt 2020 <i>Reale</i>	€ 22,00	€ 85,00
Alto Adige Pinot Nero Doc 2021 <i>Franz Haas</i>	€ 18,00	€ 72,00
Brunello di Montalcino Docg 2018 <i>Caprili</i>	€ 30,00	€ 125,00

Bevande

Soft drink

Acqua minerale <i>Mineral water</i>	€ 7,00
Bibite analcoliche <i>Soft drink</i>	€ 7,00
Succhi di frutta bio <i>Bio fruit juice</i>	€ 7,00
Spremute di arancia o limone <i>Fresh orange or lemon juice</i>	€ 8,00

Birra

Beer

Nastro Azzurro 33cl vol5%	€ 10,00
Messina Cristalli di Sale 33cl vol5%	€ 10,00
Tourtel Birra Analcolica	€ 10,00

Selezione artigianale

Craft beer selection

Mastri Birrai Umbri	
"Azzurra" Keller Pils (vol 5,0%) 30cl	€ 15,00
"Forzuta" Italian Triple (vol 7,70%) 30cl	€ 15,00
"Cappelli" Blanche (vol 5,60%) 30 cl	€ 15,00
Microbirrificio Artigianale	
Bubalà Milk Sout (vol 6,5%) 33cl	€ 15,00

Caffetteria

Coffee

Caffè espresso <i>Italian espresso</i>	€ 7,00
Caffè americano <i>American coffee</i>	€ 7,00
Cappuccino <i>Cappuccino</i>	€ 7,00
Cioccolata calda <i>Hot chocolate</i>	€ 7,00
Latte <i>Plain milk</i>	€ 7,00
Tè e tisane <i>Tea and Herbal tea</i>	€ 7,00

Antipasti
Starters

<p>Zuppetta fresca di primizie dell'orto Burrata e crostini di pane casereccio <i>Fresh vegetable soup</i> <i>Burrata soft cheese and homemade croutons</i> (F-C-L)</p>	<p>€ 20,00</p>
<p>Le alici di Cetara Marinate secondo tradizione, patate schiacciate, scarola riccia, olive taggiasche e noci di Sorrento <i>Traditional marinated Cetara anchovies,</i> <i>mashed potatoes, escarole, black olives and Sorrento walnuts</i> (P - F - A - S - SE - FG)</p>	<p>€ 23,00</p>
<p>Polipetti in umido, Fagioli del Controne, olio piccante e pomodori secchi <i>Stewed baby octopus,</i> <i>Crotone beans, spicy oil and dry tomatoes</i> (P-F)</p>	<p>€ 26,00</p>
<p>Uovo biologico gratinato Pecorino, asparagi e guanciale croccante <i>Gratin organic egg</i> <i>Pecorino cheese, Asparagus and crunchy bacon</i> (U-L-F)</p>	<p>€ 21,00</p>
<p>Capocollo di maialino con carta musica Insalata di pere e timo, provolone del monaco <i>Capocollo of pork with "carta musica" bread</i> <i>Pear & thyme salad, provolone del monaco cheese</i> (L - F -S)</p>	<p>€ 25,00</p>

Primi Piatti

First Courses

Crema	€ 24,00
Di porri e patate con olio evo e bottarga di tonno	
<i>Cream</i>	
<i>Of leeks and potatoes, extra virgin olive oil and tuna eggs</i>	
(P-F-L)	
Paccheri di Gragnano allo "scarpariello"	€ 25,00
Con pomodoro, formaggi locali e basilico	
<i>Scarpariello Paccheri pasta</i>	
<i>Tomato, local cheeses and basil</i>	
(F -L)	
Scialatielli amalfitani	€ 29,00
Con frutti di mare, pomodorini e prezzemolo di campo	
<i>Amalfi style Scialatielli pasta</i>	
<i>Seafood, cherry tomatoes and wild parsley</i>	
(M-P)	
Tubettoni	€ 29,00
Con ricciola, capperi, olive e maggiorana	
<i>Tubettoni pasta</i>	
<i>with amberjack, capers, olives and marjoram</i>	
(P-F)	
Risotto	€ 30,00
Gamberi rossi, limoni e finocchietto selvatico	
<i>Risotto</i>	
<i>Red prawns, lemons, and wild fennel</i>	
(C-P-L-S)	
Candele alla genovese	€ 26,00
<i>Candele pasta with onions and stew beef</i>	
(F – L-SUL)	

Secondi Piatti
Main Courses

Baccalà	€ 30,00
Con cipollotto, patate e sfusato amalfitano	
Salted Cod	
<i>With spring onion, potatoes and Amalfi Coast Lemon</i>	
(F)	
Spigola	€ 31,00
Alla piastra e scarola ripassata alla napoletana con pinoli e uvetta	
<i>Grilled Sea Bass</i>	
<i>Neapolitan style escarole with pine nuts and raisins</i>	
(F-P-FG)	
La frittura di mare	€ 32,00
Gamberi, alici, seppia e calamari	
<i>Fried sea food</i>	
<i>Deep fried prawns, anchovies and squid</i>	
(F - P - C - A - M)	
Polletto	€ 28,00
Alla cacciatora, con pomodoro Corbarino, bruschetta di pane, funghi e olive	
<i>Chicken</i>	
<i>"Cacciatora style", Corbarino tomato, bruschetta bread and olives</i>	
(F- S-SE)	
Entrecote di manzo	€ 34,00
Alla griglia, con misticanza dell'orto, pomodorini e parmigiano	
<i>Grilled Beef Entrecote</i>	
<i>with mixed salad from our garden, cherry tomatoes and Parmesan cheese</i>	
(SE - S)	

Dessert
Dessert

Tiramisù <i>Traditional tiramisù</i> (F - U - L - FG)	€ 14,00
Delizia al limone Pan di Spagna farcito e glassato con crema delicata al limone Costa d'Amalfi IGP <i>Lemon delight</i> <i>Sponge cake filled and glazed with Amalfi lemon cream</i> (F - U - L - FG)	€ 14,00
Babà napoletano Con crema pasticcera e amarene <i>Neapolitan rhum babà with custard and black cherries</i> (F - U - L - FG)	€ 14,00
Affettato di frutta di stagione <i>Seasonal fresh fruit</i> (M - C - L - SO)	€ 12,00
Gelati e sorbetti del giorno <i>Ice cream and sorbet of the day</i> (L - U)	€ 12,00

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 the list of allergens and codes contained in our dishes.

Or that may 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)
Shellfish and shellfish based products
3. Uova e prodotti a base di uova (U)
Eggs and egg based 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 based products
6. Soia e prodotti a base di soia (SO)
Soya and soya based products
7. Latte e prodotti a base di latte (L)
Milk and lactose based products
8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci etc.) (FG)
Nuts and nuts based products
9. Sedano e prodotti a base di sedano (SE)
Celery and celery based 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 based products
12. Anidride solforosa e solfiti (SUL)
Sulphur dioxide (known as sulphites)
13. Lupini e prodotti a base di lupini (LU)
Lupins and and lupins based products
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi (M)
Clams and clams based products