



**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 is Inspiration and Love, Commitment and rooted Passion.
It is our lifestyle, engine powered with art and creativity.***

*Our flavors embody soul and essence of the Amalfi Coast, reminiscing the enchantment of our beloved Land. Our creations, born from a meticulous study, are the knowledge gained over time and accompanied by values that blend with the history of these magnificent places. Enhance the most subtle nuances is essential to preserve their wonderful identity. Our cuisine changes and evolves, allowing itself to be guided by everyday gestures: stories of the tireless farmers who guard the lands, the herbs that animate the green Monti Lattari and the fisherman, who give prestige to our villages. It inebriates with the aromas of lemon, orange blossom and elderflowers, preserves the scent of herbs and the sun, reflects the magic and brilliance of the lamps. Pairing with traditions and, above all, passion.
This is our Land and our Home, and you are Welcome!*

Executive Chef: LORENZO MONTORO
Restaurant Manager: STEFANO AMATO



Le degustazioni / Tasting menus

Ispirazioni

Lasciatevi emozionare

Un percorso di 10 portate in cui si fondono creatività e tradizione

Un viaggio tra ricordi, emozioni, influenze... Ispirazioni

Let us guide you

A voyage of 10 courses where creativity and tradition blend together.

A journey through memories, emotions, influences... Inspirations

€ 195,00

Il menu "Ispirazioni" viene proposto per il tavolo completo

The menu "Ispirazioni" is served for the entire table



"Chi tene 'o mare"

Astice del mediterraneo

con lattuga, nocciole di Giffoni e la sua bisque aromatica

Mediterranean Lobster

with lattuce, "Giffoni" hazelnuts and its aromatic bisque

(F – C – P – FG)

Tortello di casa mia

In farcia di pane e cipolle, zuppetta selvatica, sgombro marinato

Traditional "Tortello"

Stuffed with bread and onions, wild herbs broth, marinated mackerel

(F – P – SE – S)

La Ricciola

con fasolari, finocchio e lemon grass

The Amberjack

with cockles, fennel and lemon grass

(P - M – S - LU)

Oro degli Eroi

Espressioni di un limoneto

Heros' Gold

Expression of a lemon grove

(F – U – L – FG)

€ 140,00



“Viento e terra”

Tartare di manzo

con fagioli zolfini, asparagi e tartufo nero

Beef tartare

with “zolfini” beans, asparagus and black truffle

(S – SE)

Mille... foglie

Pasta di acqua e semola, piselli, stracotto di cinghiale, robiola di capra

A Thousand... leaves (layered pasta)

Durum wheat flour pasta, peas, wild boar stew, goat chees

(F – U – L – S)

“Assolo” di agnello

di razza Laticauda, carrè, coscia e “bon bon” croccante con giardiniera di verdure dell’orto

Lamb “solo”

Laticauda breed, rack, shank and crispy “bon bon” with sweet and sour vegetables of organic garden

(F – SUL – L – S – SE – U)

Il tè nel roseto

Meringa, frutti rossi, tè verde, pistacchio

Rose garden’s Tea

Meringue, red fruits, green tea, pistachio

(F – U – L – FG)

€ 140,00



Tra orti e lampare

Contadini e pescatori (P – L – S)

Piccoli carciofi, crudo di tonno al finocchietto, provola di Tramonti e aglio fermentato

Farmers and fishermen

Small artichokes, raw tuna with wild fennel, Provola cheese of Tramonti and fermented garlic

Ricordi di primavera (S – SE- SUL)

Ventresca di maialino nero, maionese di capperi, fave in fiore, patata alla cenere

Spring memories

Black piglet belly, capers mayonnaise, fava beans flowers, ash roasted potato

Riso a Ravello (L – C – M)

Carnaroli riserva San Massimo, gambero violetto, sambuco, limone Costa d'Amalfi IGP, fiori e erbe spontanee

Riso in Ravello

"Carnaroli riserva San Massimo" rice, violet shrimp, elderflowers, Amalfi Coast IGP lemon, spontaneous flowers

Domenica napoletana (F – U – L – S)

Il timballo in abito da sera

Neapolitan Sunday

Pasta timbale in an evening dress

Sua Maestà il Baccalà (P - SUL)

Confit, laccato al cipollotto nocerino, cavolo verza, caviale

Your Highness the Codfish

Confit, lacquered with spring onion, cabbage, caviar

Il pollo ruspante (SUL – SE – S)

Coscia arrosto con porri, carote, rucola e mostarda

Free range chicken

Roasted thigh with leeks, carrots, arugula and mustard

Principessa del Vesuvio (F – U – L)

Soufflè all'albicocca "Pellecchiella", gelato alla malva

Vesuvius Princess

"Pellecchiella" apricot soufflé, mauve ice cream

€ 175,00



Vegetariano & vegano/Vegetarian & Vegan

L'orto a Cimbrone

Ode al lavoro contadino... Tenere verdure, biscotto all'olio evo, cipollotto al vino

Vegetable Garden at Cimbrone

Ode to farmers work... Tender vegetables, biscuit with extra virgin olive oil, spring onion in wine

(F – SE – S – FG)

Pasta e cavolfiore

Spaghettoni al salto, cavolfiore, tartufo nero

Pasta and cauliflower

Crispy spaghetti pancake, cauliflower, black truffle

(F – L)

La patata di Agerola

In crosta di sale con sugo d'arrosto di verdure

Agerola's potato

In salt crust with vegetable roast gravy

(SE – SUL)

Un carciofo a Pucara

Caramellato, liquore Concerto, gelato al pane

An artichoke in Pucara

Caramelized, Concerto liqueur, bread ice cream

(F – L - FG)

€ 120,00



Gluten free

Le Alici di Cetara

Marinate secondo tradizione, patate schiacciate, scarola riccia, olive e noci di Sorrento

Cetara's Anchovies

Marinated in traditional way, mashed potatoes, curly endive, olives and "Sorrento" walnuts

(P – F – A – S – SE – FG)

Riso a Ravello

Carnaroli riserva San Massimo, gambero violetto, sambuco, limone Costa d'Amalfi IGP, fiori ed erbe spontanee

Riso in Ravello

"Carnaroli Riserva San Massimo" rice, violet shrimp, elderflowers, Amalfi Coast IGP lemon, spontaneous flowers

(L – C – M)

Sua Maestà il Baccalà

Confit, laccato al cipollotto nocerino, cavolo verza, caviale

Your Highness the Codfish

Confit, lacquered with spring onion, cabbage, caviar

(P - SUL)

Il bacio di Pan

Cacao, nocciole, liquore Strega

Pan's kiss

Cocoa, hazelnuts, Strega liqueur

(U – L – FG)

€ 130,00