



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!

For us, cooking 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 learn interpreting 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: tells of the tireless farmers who guard the terraces, of the herds that animate the green Monti Lattari and of the fisherman who give luster 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
Restaurant Manager: STEFANO AMATO

Le degustazioni / Tasting menus

Ispirazioni/Inspirations

Lasciatevi emozionare!

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

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

Let yourself be excited!

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

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

€ 190,00

Il menu "Ispirazioni" viene proposto per il tavolo completo

The menu "Ispirazioni" is proposed for the complete table

"Chi fene 'o mare"

Contadini e pescatori

Alalunga, scarola "all'antica", bottarga, gelato alle olive tostate

Farmers and fishermen

Albacore tuna, "traditional" style escarole, salted mullet roe, toasted black olives ice cream

(FG – P – A)

Pasta, patate e mare

"Mesca Francesca" Gerardo di Nola, patate di Agerola, crudo di mare, ostrica affumicata

Pasta, potatoes and sea

"Mesca Francesca" Gerardo di Nola mixed pasta, "Agerola" potatoes, raw sea food, smoked oyster

(F – P – SE – C – L – M)

"Scarpetta" di rombo

A mò di "piattella", pane cafone, zucchini dell'orto, alghe

Amberjack "scarpetta"

Similar to "Piattella" style, rustic bread, zucchini from the garden, seaweed

(F – P)

Oro degli eroi

Espressioni di un limoneto

Gold of heroes

Expression of a lemon grove

(F – U – L – FG)

€ 130,00

"Viento e terra"

Ricordi d'infanzia

Marinato di Podolica campana, pizzaiola cruda, fagioli lardari, mozzarella ghiacciata

Childhood memories

Marinated "Podolica" beef, raw "pizzaiola" sauce, tender green beans, iced mozzarella

(L – F)

Mille... foglie

Pasta di acqua e semola, ragù bianco di coniglio, robiola di capra, funghi trovati

Thousand... leaves (layered pasta)

Durum wheat flour pasta, rabbit white "ragù" sauce, goat "robiola" cheese, seasonal mushrooms

(F – U – L – S)

Maialino nero lucano

Arrosto, la sua salsicetta al peperone crusco di Senise, cianfotta napoletana

Black lucanian piglet

Roasted, piglet sausage with "crusco" sweet pepper, neapolitan stewed vegetable

(S – SE)

"Fuscella"

Soffice di ricotta e miele, cioccolato bianco, arancia amara, farro croccante

"Fuscella"

Soft of ricotta and honey, white chocolate, bitter orange, crispy spelt

(F – U – L – FG)

€ 120,00

Tra orti e lampare

Come una "marennna" (P – F – SE)

"Mi cuit" di ricciola, pane casereccio, carpaccio di verdure, gazpacho agli agrumi

As a snack

Amberjack "mi cuit", homemade bread, vegetables carpaccio, citrus gazpacho

'A liatina (FG - SE)

Terrina di maiale, giardiniera della tradizione, gelatina all'alloro, pesto di pinoli e uvetta

"'A liatina" (local traditional dish)

Pork terrine, vegetables, bay leaf jelly, pine nuts and raisins

Riso a Ravello (L – C – M)

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

Riso in Ravello

*"Carnaroli Riserva San Massimo" rice, langoustine, caviar
elderflowers, Amalfi Coast IGP lemon, spontaneous flowers and herbs*

Domenica napoletana (F – U – L – S)

Il timballo in abito da sera

Neapolitan sunday

Pasta timbale in evening dress

Baccalà ma non troppo (P – S)

Merluzzo in oliocottura, sedano d'acqua, morbido di patate, limone candito

Codfish but not too much

Cod confit, river celery, mashed potatoes, candied lemon

"Assolo" di agnello (P – SE- S – L)

di razza Laticauda, melanzana alla brace, misticanza dell'orto, pecorino dei Monti Lattari

Lamb "solo"

"Laticauda" breed, grilled eggplant, mesclun, "Monti Lattari" pecorino cheese

Pane, fichi e noci (F – U – L – FG)

Pane, noci, composta di fichi, olio d'oliva

Bread, figs and walnuts

Bread, walnuts, fresh figs compote, olive oil

€ 160,00

Vegetariano & vegano/Vegetarian & Vegan

L'orto a Cimbrone

Ode al lavoro contadino... la nostra insalata di stagione

Cimbrone vegetables garden

Ode to farmers work... our seasonal salad

(S – SE)

Riso alla marinara

Con pomodoro San Marzano, aglio e origano selvatico

Risotto "alla marinara" style

With tomato, garlic and wild oregano

Come una bruschetta

Melanzana cima di viola, pesto al basilico e pomodori semi canditi

As a "bruschetta"

"Cima di viola" eggplant, basil pesto and semi dried tomatoes

(FG – L)

Bavarese alle mandorle

Mandorla, pera spadona, cardamomo

Almond bavarian cream

Almond, "Spadona" pear, cardamom

(FG)

€ 95,00

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, scampo, caviale,
sambuco, limone Costa d'Amalfi IGP, fiori ed erbe spontanee

Riso in Ravello

*"Carnaroli Riserva San Massimo" rice, langoustine, caviar
elderflowers, Amalfi Coast IGP lemon, spontaneous flowers and herbs*

(L – C – M)

Baccalà ma non troppo

Merluzzo in oliocottura, sedano d'acqua, morbido di patate, limone candito

Codfish but not too much

Cod confit, river celery, mashed potatoes, candied lemon

(P – S)

Il bacio di Pan

Nocciole di Giffoni, mascarpone, cioccolato, liquore Strega

Pan kiss

Hazelnuts, mascarpone cheese, Strega liqueur

(U – L – FG)

€ 120,00