



Donna Emma

Executive Chef

Mimmo Di Raffaele

Restaurant Manager

Francesco Proto

MENU À LA CARTE

ANTIPASTI - STARTERS

Tartare di tonno rosso - Bluefin tuna tartare

pesche noci con burrata, tarallo e avocado

with nectarines, burrata, 'tarallo' crumble and avocado

1 . 4 . 7 . 8 . 9

34

Polpo arrostito - Roasted octopus

con patate schiacciate, olio alle erbe e limone amalfitano

with smashed potatoes, herb infused oil, and Amalfi lemon

4 . 7 . 9 . 12 . 14

32

Tagliatelle di seppia alla griglia - Grilled cuttlefish 'tagliatelle'

noci, sedano e agrumi della Costiera

walnuts, celery and Amalfi Coast citrus dressing

4 . 8 . 9 . 12

32



Insalata Caprese - Caprese Salad

con mozzarella di bufala, misto di pomodori, origano e salsa al basilico

with buffalo mozzarella cheese, tomatoes, oregano and basil coulis

7

30

Insalata Amalfitana - Amalfi Style Salad

con alici marinate, provolone del monaco stagionato, pomodori secchi

sott'olio, noci, pecorino e crema di zucchine "alla scapece"

marinated anchovies, aged "provolone del monaco" cheese, sun-dried

tomatoes, walnuts, pecorino cheese and 'scapece' zucchini cream

1 . 3 . 4 . 7 . 9

32

PASTA AND MORE...

-  Parmigiana di melanzane croccante
Crispy eggplant "parmigiana"
on pomodoro di Sorrento, provola affumicata e basilico
with tomatoes from Sorrento, smoked provola cheese and basil
1 . 3 . 7 . 9 . 12 30
-  Spaghetti di Gragnano ai tre pomodori
Gragnano spaghetti with three tomato varieties
con crema al basilico
and creamy basil emulsion
1 . 7 . 8 . 12 28
- Linguine alle vongole veraci - Linguine with clams
lupini, zucchine e pomodori datterini
seafood 'lupini', zucchini and datterini tomatoes
1 . 4 . 9 . 12 . 14 35
-  Fusilli di pasta fresca alla Nerano - Fresh fusilli Nerano style
con zucchine fritte, provolone del monaco e basilico
with fried zucchini, "provolone del monaco" cheese and basil
1 . 3 . 7 . 9 . 12 28
- Mezzi paccheri all'astice - Mezzi paccheri pasta with lobster
con pomodorini di Corbara
and Corbara cherry tomatoes
1 . 2 . 4 . 9 . 12 60

SECONDI - MAIN COURSES

Trancio di spigola al sale - Salt-crusted sea bass fillet
con olive e tortino di patate alle erbe
with herb potato pie and olives

3 . 4 . 7 . 9 . 12

50

Grigliata di pesce e crostacei
Mixed grilled fish and shellfish
con verdure alla griglia
with mixed grilled vegetables

2 . 4 . 9

58

Entrecote di manzo podolico - Podolico beef entrecote
con patate novelle e verdure alla griglia
with potatoes and grilled vegetables

7 . 9 . 12


48


Galletto arrosto - Roasted chicken
con verdure, patate e salsa agro-piccante
with potatoes, garden vegetables and sweet and sour spicy sauce


6 . 7 . 8 . 9 . 12

45


DESSERT



 Delizia al limone di Amalfi - Amalfi lemon delight
1. 3. 7. 12 20

 Tiramisù
1. 3. 7 20

 Babà al rum - Rum babà
1. 3. 7. 12 22

Affettata di frutta fresca di stagione - Sliced fresh seasonal fruit
18

 GELATI - ICE CREAM
vaniglia / cioccolato / pistacchio / nocciola
vanilla / chocolate / pistachio / hazelnut
1. 3. 7. 8 18

  SORBETTI - SORBETS
limone / fragola / arancia / frutti di bosco
lemon / strawberry / orange / berries 18

ALLERGENI - ALLERGENS

Siete gentilmente pregati di comunicare al personale la presenza di allergie o intolleranze alimentari

You are kindly invited to inform the Staff of any allergies or food intolerances

LEGENDA ALLERGENI - ALLERGENS LEGEND



1. glutine - *gluten*



8. frutta a guscio - *nuts*



2. crostacei - *crustaceans*



9. sedano - *celery*



3. uova - *eggs*



10. senape - *mustard*



4. pesce - *fish*



11. sesamo - *sesame*



5. arachidi - *peanuts*



12. anidride solforosa - *sulfur dioxide*



6. soia - *soy*



13. lupini - *lupins*



7. latticini - *milk/dairy*



14. molluschi - *molluscs*

LEGENDA DEI SIMBOLI - ICONS LEGEND



Vegetariano - *Vegetarian*



Vegano - *Vegan*

Il pesce crudo è stato sottoposto ad abbattimento preventivo come da normativa CE 853/04
Raw fish was subjected to preventive blast chilling as per regulation CE 853/04

Al fine di garantire la freschezza, in base alla stagionalità e alla disponibilità, alcuni prodotti sono sottoposti ad abbattimento rapido della temperatura a -18°C
Certain products, although fresh, may be blast chilled at -18°C to preserve their quality and freshness, depending on seasonality, availability, and preparation requirements

