

ANTIPASTI

ZUPPETTA DI LEGUMI E CALAMARI {1-4-9-14}*

con bruschetta di pane cafone, aglio, olio e origano
Mixed legume soup with seared squid and "cafone" bread bruschetta
28,00

IMPEPATA DI COZZE {1-14}

con limone e crostini agliati
Mussels steamed in a lemon-pepper broth with garlic crostini
28,00

INSALATA CAPRESE {7-9}

pomodoro, fiordilatte dei Monti lattari, fior di capperi, olive infornate, olio evo e origano
Fresh mozzarella from 'Monti Lattari' with tomatoes, caper berries, baked olives, EVOO and oregano
26,00

ZEPPOLA FRITTA DI PASTA SCIU' {1-3-7-8-10}

farcita con carpaccio di manzo, insalatina di verdure di stagione, stracciata di Agerola, tuorlo d'uovo marinato e dressing ai cetrioli, mentuccia e senape
Fried "zeppola" stuffed with beef carpaccio, seasonal micro-green salad, Agerola "stracciata" and a marinated egg yolk with cucumber, mint and mustard dressing
32,00

PIZZA DI SCAROLE {1-4-7}

con provola dei Monti Lattari, capperi, acciughe e olive, servita su crema di patate
Escarole pie with 'Monti Lattari' smoked provola, olives, capers, and anchovies served over a potato puree
24,00



PRIMI PIATTI

RAVIOLI CAPRESI {1-3-7-8-9}*

con pomodoro San Marzano, pomodorini datterini gialli e rossi, basilico e scaglie di ricotta stagionata
House-made ravioli stuffed with local cheeses, mixed with yellow and red cherry tomatoes, seasoned ricotta flakes and basil
32,00

SPAGHETTI ALLA CARBONARA {1-3-7-8}

tuorlo d'uovo, pecorino, guanciale, e pepe macinato fresco
Spaghetti with crispy "guanciale", cracked black pepper and freshly grated pecorino cheese, finished with a fresh egg before serving
31,00

LINGUINE AGLIO E OLIO ALL'AMALFITANA {1-4-5-8-9-12}

con capperi, olive, pinoli, colatura di alici di Cetara, crema di prezzemolo e sfusato Amalfitano
Linguine tossed with garlic, oil, capers, olives, pine nuts, 'Cetara' anchovy "colatura", parsley cream and 'sfusato Amalfitano' lemon
33,00

ZITI SPEZZATI ALLA GENOVESE {1-7-9-12}

con la classica genovese e pecorino
Hand-split ziti with a traditional "Genovese" meat and onion ragù. A Neapolitan classic.
35,00

CREMA DI FAVE, PISELLI E ASPARAGI {1-5-7-8-9-12}

con pancetta croccante e crostine al pecorino
Cream of broad beans, peas and asparagus garnished with crispy pancetta and pecorino crostino
28,00

SECONDI PIATTI

PESCATO DEL GIORNO {1-4-9-12}*

in umido con patate, olive nere, capperi, pomodorini e cipolla rossa di Tropea, crostino all'aglio
*Local fish of the day stewed with potatoes, black olives, capers, cherry tomatoes
and 'Tropea' red onion served with a garlic crostino*
45,00

POLPETTE DI MANZO {1-3-5-7-8}*

con il loro ragù e purè di patate con parmigiano e pecorino
Beef meatballs in a thick tomato sauce served with parmesan and pecorino potato puree
34,00

STRACOTTO DI CAPOCOLLO DI MAIALE {1-7-9}

servito con cavolfiore gratinato al rosmarino e papaccelle saltate
Slowly braised pork collar served with rosemary cauliflower au gratin and sautéed 'papaccelle' peppers
38,00

MERLUZZO IN CROSTA DI PATATE {1-2-4-9-12}*

servito con salsa ai crostacei, bottarga e spinaci saltati aglio e olio
*Mediterranean cod crusted in thinly-sliced potato topped with bottarga and a shellfish reduction
served with sautéed spinach*
40,00

FRITTO IN TEMPURA IN BASE AL PESCATO DEL GIORNO {1-2-3-4-12-14}*

con ridotto agrodolce all'arancia bionda di Sorrento e salsa tartara
*Local fish lightly battered and fried, served with a house-made tartar
and 'Sorrento' orange "agrodolce" sauce*
40,00



Contorni/Side dish

Broccoli baresi saltati all'aglio e peperoncino {9}
'Baresi' broccoli sautéed with garlic and red pepper

Verdure miste alla griglia {9}
Grilled mixed vegetables

Cavolfiori gratinati {1-5-8-9}
Cauliflower au gratin

Purè di patate {7-9}
Potato puree

Patate al forno alle erbe aromatiche {7-9}
Herb-roasted potatoes

Insalata mista {9}
Mixed green salad
13,00

I nostri piatti sono preparati con erbe e verdure di stagione principalmente coltivate nel nostro orto.
I numeri di lato ad ogni piatto corrispondono a possibili allergeni. Per cortesia verificate sulla relativa lista.
I signori clienti con allergie ed intolleranze verso alcuni alimenti sono pregati di informare il Maître d'Hotel.

Il pesce servito crudo è stato sottoposto ad abbattimento rapido (reg. ce 853/04).

*In mancanza di prodotto fresco, potrebbe essere usato prodotto surgelato di altissima qualità.

Chiedete al Maître d'Hotel per ulteriori informazioni.

Most dishes are prepared with herbs and seasonal vegetables, mainly grown in our vegetable garden.

The numbers inserted by each dish indicates possible allergens. Please check on the relative list.

Guests with allergies to certain foods items are kindly advised to inform the Maître d'Hotel.

Raw fish served has been fast blast chilled according to law (reg. Ce 853/04).

**In the absence of fresh produce, a high-quality frozen product may be used.*

Please ask the Maitre d'Hotel for any further information.