

ANTIPASTI

LA ZUCCA NAPOLETANA {1-3-7-8-9}* (V)

scottata in padella con sale e pepe, accompagnata da finferle e cavolo nero alla vaniglia,
cialde croccanti agli amaretti e spuma alle mandorle

€ 34

LA CAPASANTA E FOIE GRAS {5-7-8-9-12}* (V)

scottata servita su terrina foie gras, indivia al miele, gel di melograno
e crema di noci di Sorrento

€ 52



LA MOZZARELLA IN CARROZZA {1-4-7-8}* (V)

con pesce bandiera, gel di pomodori secchi, basilico e pesto cetarese

€ 36

LA VENTRESCA DI TONNO {1-3-4-7-8-9}* (V)

con crosta di nocciole e vermouth, flan di scalogno e bietole,
limone candito e spuma di salicornia

€ 43



LA TARTARE DI MANZO AGEROLESE {3-7-8-9-10-12}* (V)

servita con un velo di capperi, olive e senape, riduzione di aceto balsamico di Modena
mousse al blu di bufala, tuorlo marinato e crema di sedano rapa

€ 44

IL PANZEROTTO {1-5-7-8-9}* (V)

farcito con stracciata di vaccino, miele di castagno e pepe, sfusato Amalfitano,
scaglie di barbabietola, crema di cachi e salsa alle nocciole di Giffoni

€ 34

PRIMI PIATTI

I TORTELLI {1-3-7-9-12}*

fatti in casa di pasta cotta caprese ripieni di faraona,
fonduta di provolone del Monaco ed il suo jus all'Aglianico

€ 44



I TAGLIOLINI {1-3-4-7-9}*

all'uovo fatti in casa serviti con cacio e pepe, tartare di cefalo cerino e tartufo nero

€ 48

IL RISOTTO ACQUERELLO {1-2-7-9}*

ai funghi porcini con battuto di triglia e spuma di provola di Agerola

€ 47

LO SPAGHETTONE MARITATO {1-7-9-12}

mantecato con crema di minestra maritata,
fonduta di parmigiano e polvere di papaccelle

€ 43



LA MAFALDA {1-3-5-7-8-9-12}*

ripiena di ricotta di bufala, moscione di Agerola
e macinato di manzo con ragù Napoletano

€ 44

LA SFOGLIA ACQUA E FARINA {1-9}* (V)

fatta in casa, farcita con patate e porri, servita con crema di carote
e fonduta di latte di avena

€ 40

SECONDI PIATTI



IL ROMBO CHIODATO {4-7-8-9-12}*

con cicoria amara, zuppetta di cernia, spugnole e aria di provola affumicata

€ 49

IL SAN PIETRO {4-7-8-9-12}*

panato con pane alle erbe e cotto al forno, il suo ridotto, salsa all'aglio,
crema di cavolfiore e polvere di capperi di Pantelleria

€ 52



L'ASTICE BLU {2-4-8-9-12}*

cotto a bassa temperatura, con bietola aglio e olio,
purè di pere e gel al limone

€ 63

IL MAIALINO IN VARIAZIONE {7-8-9-12}*

Minimo per 2 Ospiti

(La cotenna) alle erbe aromatiche cotta sottovuoto e servita con crema di papacelle
(Il filetto) in padella con melassa di fichi del Cilento
(La costina) cotta in forno e laccata col suo jus
il tutto servito con crema di castagne al Pernod e cardoncello scottato

€ 98

LA GUANCIA DI MANZETTA AGEROLESE {7-8-9-10}*

cotta per 8 ore e servita con mela cotogna, patata frita alla senape
ed erbe aromatiche e purè di broccoli baresi

€ 50

LA TARTE DEL NOSTRO ORTO {1-3-7-8-9}* (V)

pasta sfoglia farcita con fior di latte, verza, bietole e funghi champignon,
servita su crema di cipolle di Montoro e riduzione di cachi

€ 42