

Menu degustazione

Tasting menu

€ 80,00

Fiori di zuccina in tempura ripieni di ricotta e basilico
Stuffed zucchini flowers with fresh ricotta cheese and basil

Polpo arrostito, crema di patate e porri
Grilled octopus with potato and leek purée

Ravioli ripieni di zucchine e mozzarella,
burro e granella di pistacchi
*Home made ravioli filled with zucchini and mozzarella
served with butter sauce and pistachios*

Spaghetti crudo di pomodoro e tartare di gamberi
Spaghetti with fresh pressed tomato sauce and prawn tartare

Caprese di tonno, pesto alla rucola
*Slightly seared tuna with fresh mozzarella,
tomato salad and arugula sauce*

Ricotta e Pera
*Hazelnut biscuit, fresh ricotta cheese,
pear, walnut, honey ice cream*

Il menu degustazione viene realizzato per l'intero tavolo
Abbinamenti vino al calice da € 45,00 o € 65,00 a persona
*The Tasting menu is designed to be enjoyed by the whole table only.
Additional wine pairing from € 45,00 or € 65,00 per person*

Antipasti • Starters

Fiori di zuccina in tempura ripieni di ricotta e basilico <i>Stuffed zucchini flowers with fresh ricotta cheese and basil</i>	€ 18,00
Parmigiana di melanzane <i>Eggplant parmigiana</i>	€ 18,00
Polpo arrostito, crema di patate e porri <i>Grilled octopus with potato and leek purée</i>	€ 22,00
Zuppetta di cozze piccante, crostone di pane e insalata di prezzemolo e finocchietto <i>Spicy mussel soup with crouton, parsely and wild fennel salad</i>	€ 20,00
Insalata di pomodori , mozzarella in carrozza e crumble al basilico <i>Tomato salad, mozzarella "in carrozza", basil bread crumbs</i>	€ 18,00
Pan brioche , burro, salmone affumicato e alici di Cetara <i>Sweet bun with butter, smoked salmon and anchovies from Cetara</i>	€ 20,00
Crudo di scampi e tartare di tonno, salsa marinara, crostini di pane e fagiolini <i>Raw langustine and tuna tartare with marinara sauce and green beans</i>	€ 28,00
Misticanza , caprino fresco, mandorle e miele <i>Mixed greens, fresh goat cheese, red beetroots, almond and honey</i>	€ 18,00
Caviale Ademar serviti con pane tostato <i>Caviar Ademar served with toasted bread</i>	€ 40,00

Primi Piatti • First Courses

Linguina scampi e pomodorini <i>Linguini pasta with cherry tomatoes and scampi</i>	€ 30,00
Gnocchi , pomodorini, melanzane e ricotta infornata <i>Home made potato gnocchi with cherry tomatoes, eggplant and baked ricotta cheese</i>	€ 24,00
Ravioli ripieni di zucchini e mozzarella, burro e granella di pistacchi <i>Home made ravioli filled with zucchini and mozzarella served with butter sauce and pistachios</i>	€ 24,00
Spaghetti crudo di pomodoro e tartare di gamberi <i>Spaghetti with fresh pressed tomato sauce and prawn tartare</i>	€ 26,00
Conchiglioni di ricotta e sugo alla Genovese <i>Shell shaped pasta filled with ricotta cheese and Traditional Genovese meat sauce</i>	€ 26,00

Secondi Piatti • Main Courses

Baccalà in tempura e avocado € 26,00
Salt cod tempura with avocado

Caprese di tonno, pesto alla rucola € 28,00
Slightly seared tuna with fresh mozzarella, tomato salad and arugula sauce

Merluzzo panato alle mandorle e aneto, carote e zenzero € 28,00
Fresh catch of the day fillet rolled in almonds and dill served with carrot and ginger purée

Pescato del giorno alla griglia servito con verdure al Kg € 90,00
Whole catch of the day grilled in charcoal oven served with vegetables

Costoletta di vitello, patate al cartoccio e zucchine alla scapece € 26,00
Veal chop with baked potatoes and fried zucchini

Involtini di manzo e pancetta, alioli al tartufo, patate fritte e friggirelli € 28,00
Beef and pancetta rolls, truffle alioli, pokes frites and sweet green peppers

Coperto € 3,00
Cover charge

*Per garantire la freschezza,
alcuni prodotti subiscono abbattimento rapido di temperatura (REG.CE num.852/04)

**Some product are treated at the origin or locally,
by the rapid reduction of temperature (under REG.CE num.852/04)*

I nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergiche:
**pesce, molluschi, crostacei, cereali contenenti glutine, uova, soia, latte,
anidride solforosa e solfiti, frutta a guscio, sedano, lupini,
arachidi, senape, semi di sesamo**

Per qualsiasi informazione su sostanze ed allergeni
è possibile consultare il personale di sala autorizzato

*Our courses may contains the following allergenics:
fish, shellfish, cereal containing gluten, eggs, soy, milk,
anhydride sulfurous and sulphites, shellfruit, celery, lupin bean,
peanuts, mustard, sesame seeds*

*For any information about substances and allergenics
please consult our menager halls*

