

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 funghi porcini
Potato soup with grilled octopus and porcini mushrooms

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*

Gnocchi alla pescatora, crudo di scarola riccia
Potato gnocchi with seafood and bitter green escarole

Trancio di tonno scottato, cime di rapa
e cipolla di tropea marinata
*Seared tuna steak served with broccoli
and marinated red onions*

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
Calamari panati, broccoletti e cime di rapa <i>Seared breaded squid with broccoli</i>	€ 24,00
Polpo arrostito, crema di patate e funghi porcini <i>Potato soup with grilled octopus and porcini mushrooms</i>	€ 22,00
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
Tartare di tonno e scampo crudo con salsa alla puttanesca <i>Tuna tartare and raw scampi with a cold tomato dressing, capers and olives</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 € 30,00
Linguini pasta with cherry tomatoes and scampi
- Gnocchi** alla pescatora, crudo di scarola riccia € 26,00
Potato gnocchi with seafood and bitter green escarole
- Ravioli** ripieni di zucchine e mozzarella,
burro e granella di pistacchi € 24,00
*Home made ravioli filled with zucchini and mozzarella
served with butter sauce and pistachios*
- Fettucelle** ai funghi porcini e fondo di manzo € 28,00
Fettucelle with porcini mushrooms and beef stock
- Conchiglioni** di ricotta al ragù Napoletano € 25,00
*Large shell shaped pasta with fresh ricotta cheese
and Neapolitan meat ragout*

Secondi Piatti • Main Courses

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

Trancio di tonno scottato, cime di rapa € 28,00
e cipolla di tropea marinata
*Seared tuna steak served with broccoli
and marinated red onions*

Merluzzo panato alle mandorle e aneto, € 28,00
carote e zenzero
*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 € 26,00
e zucchine alla scapece
Veal chop with baked potatoes and fried zucchini

Involtini di manzo, zucca, patate e tartufo € 28,00
*Beef roll with pancetta served with pumpkin,
french fries and seasonal truffle*

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*

