

Menu Cena

Dinner Menu

Per Cominciare

To begin

**Uovo pochè croccante con cremoso di patate viola, baccalà,
kefir di bufala cheese campana dop e tartufo selezione "Savini" in due consistenze € 30,00**

*Crispy poached egg with purple potatoes cream, codfish, campana dop bufala cheese kefir and
"Savini" selection truffle served in two consistencies*

**Polpo scottato con caponatina di verdure croccanti, mousse di provola affumicata e
pomodorini confit vanigliati € 27,00**

*Seared octopus with crispy vegetables "caponatina", smoked provola cheese mousse and
vanilla flavored cherry tomatoes confit*

Carpaccio di gamberi "Porto Santo Spirito" servito con variazione del giorno € 29,00

"Porto Santo Spirito" shrimps carpaccio with daily suggestion

**Insalata liquida di scarola, stracciatella di bufala campana dop, trucioli di pane e
alici del Mar Cantabrico € 26,00**

*Liquid escarole salad, bufala cheese campana dop "stracciatella", breadcrumbs and Cantabrian Sea
anchovies*

Mare nostro misto crudo, marinato ed affumicato secondo pescato €40,00

"Mare Nostrum" fresh catch served raw, marinated and smoked

Pasta

Scialatielli serviti con frutti di mare e pomodorini del Piennolo "Azienda Gioli" € 23,00

Scialatielli served with seafood and "Azienda Gioli" Piennolo cherry tomatoes

Tagliolini all'uovo artigianali con astice ubriaco, pomodorini rossi e gialli del Piennolo "Azienda Gioli" affumicati e caviale di rum € 36,00

Artisanal egg-tagliolini with "drunk" lobster and smoked "Azienda Gioli" Piennolo red and yellow cherry tomatoes

Ravioli nostra produzione farciti con mousse di gamberi locali, pesto di zucchini, basilico e mandorle tostate € 28,0

Homemade ravioli filled with local shrimps mousse, zucchini pesto, basil and toastes almonds

Riso Carnaroli "Gazzani" mantecato alla puttanesca secondo noi e sgombro scottato (min 2 persone) € 50,00

Stirred Carnaroli rice "Gazzani" with our style puttanesca and seared mackerel (min 2 persons)

Spaghettone pastificio "Vicidomini" con carbonara di mare, ventresca di tonno siciliano e tartufo nero uncinato selezione Savini € 39,00

"Vicidomini" spaghettone with seafood carbonara, Sicilian tuna belly and black truffle "uncinato"

Per continuare

To continue

Gamberoni reali e mozzarella di bufala campana Dop in panure

su caponatina di pomodorini e capperi

€ 55,00

*King prawns and campana dop bufala cheese coated in breadcrumbs on cherry tomatoes and cappers
"caponatina"*

Pesce locale secondo pescato in varie cotture:

al sale, alla griglia, in guazzetto, all'acqua pazza

€ 90 al kg

*Based on daily catch local fish cooked choosing between salt-baked, grilled,
stewed and crazy water style*

Tonno in tre consistenze: tartare, fritto, scottato e verdure baby

€ 36,00

Three consistency tuna: tartare, fried, seared with baby vegetables

Zuppa di pesce, crostacei e plankton marino con vela croccante di pane cafone

€34,00

Fish, crustaceans and marine plankton soup with crispy crusty bread "sail"

Totano e patate rivisitato in chiave moderna (totano scottato, crema di patate, battuto di pomodoro, polvere di pane al prezzemolo, aglio nero e caviale di aceto di scalogno)

Modern reconstructed flying squid and potatoes (seared flying squid, potato cream, chopped tomatoes, parsley flavored bread powder, black garlic and shallot flavored vinegar caviar)

Contorni mediterranei

Mediterranean side dishes

Carciofo arrosto con aglio nero fermentato, acciughe e crumble di prezzemolo

€ 14,00

Roasted artichokes with fermented black garlic, anchovies and parsley crumble

Scarola ripassata in padella

€ 12,00

Pan-fried escarole

Patate sabbiose

€ 10,00

"Sabbiose" style potatoes

Insalata di finocchi, arancia e noci di Sorrento

€ 10,00

Fennel, orange and Sorrento walnut salad

MENU DI TERRA

Meat menu

**Tartare di manzo di "Fassona", salsa Caesar, tartufo nero estivo selezione "Savini",
cipolla rossa in agrodolce e burro alla camomilla** € 34,00

*"Fassona" beef tartare, Caesar sauce, summer black truffle "Savini" selection,
bitter-sweated red onion and chamomile flavored butter*

**Sfera di pomodoro caprese, ricotta di bufala, mozzarella di bufala, pesto di basilico e
mandorle croccanti** € 28,00

Capri tomato sphere, bufala ricotta cheese, bufala mozzarella cheese, basil pesto and crispy almonds



**Rivisitazione di ravioli alla caprese di nostra produzione (fonduta di provola affumicata,
pomodirini del Piennolo azienda "Gioli", pesto di basilico e crumble di mandorle)** € 26,00

*Our interpretation of homemade caprese ravioli (smoked provola cheese fondue,
"Azienda Gioli" Piennolo cherry tomatoes, basil pesto and almond crumble)*

**Spaghettoni "Pastificio Mancini" alla carbonara (guanciale, pecorino di fossa,
pecorino romano dop, pepe Sarawak, uova bio)** € 25,00

*Spaghetti "Pastificio Mancini" carbonara (pork cheek, pecorino di fossa cheese,
roman pecorino cheese dop, Sarawak pepper, organic eggs)*



**Tagliata di manzo controfiletto di manzetta "Prussiana" con pesto di pistacchio di Bronte,
carciofi e tartufo nero estivo selezione "Savini"** € 36,00

*Sliced manzetta "Prussiana" with Bronte pistachio pesto, artichokes and
summer black truffle "Savini" selection*

**Ventaglio di maiale iberico cotto a bassa temperatura con salsa di birra artigianale,
patate sabbiose e verdure di stagione** € 30,00

Fan of Iberian pork cooked at low temperature with craft beer sauce and "sabbiose" style potatoes

Dessert

€

Cannolo con cialda di mandorle, Chantilly con fragoline e limone in due consistenze
16,00

Cannolo with almond wafer, Chantilly with wild strawberries and lemon in two consistency

**Caprese scomposta, flessibile di cioccolato fondente, mousse di mandorle,
tuiles di mandorle e il suo caviale, cono alla nocciola e spugna al caffè** **20,00**

*Broken down Caprese, dark chocolate flexible, almond mousse, almond tuiles and its caviar,
hazelnut cone and coffee sponge*

Petit Four, babà, bignè al limone, mini caprese e cannolo con ricotta
15,00

Petit Four, baba, lemon puffs, mini caprese, and cannolo with ricotta

**Tira-misud, supplì di amaretto e savoiardo con caffè e Gran Marnier, spuma di tiramisù,
crumble al caffè, salsa alle pere e frutti di bosco** **18,00**

*Tira-misud, amaretti and savoiardi supplì with coffee and Gran Marnier, tiramisù mousse,
coffee crumble,
pear sauce and berries*

Selezione di formaggi pregiati con confetture, miele millefiori e focaccina olive e noci
30,00

Selection of fine cheeses with jams, wildflower honey and olives and walnut muffin