

PER INIZIARE

To begin

Polpo scottato con caponatina di verdure croccanti,
mousse di provola affumicata e pomodorini confit vanigliati € 22,00

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

Calamaro ripieno di zucchine e provola su crema di cipollotto nocerino € 22,00

Calamari stuffed with zucchini and provola cheese on spring onion cream

Battuto di gambero rosso, stracciata di bufala e fagiolini € 36,00

Red shrimps carpaccio, buffalo cheese "stracciata" and French beans

Mare nostro misto crudo, marinato ed affumicato secondo pescato € 50,00

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

Bocconcino di melanzane con fonduta di parmigiano, tartare di manzo e
pomodorini alla pizzaiola € 16,00

Eggplant bite with parmesan fondue, beef tartare and "pizzaiola" style cherry tomatoes

Carpaccio di manzo con peperoncini verdi croccanti e salsa tonnata € 22,00

Beef carpaccio with cruchy green peppers and tuna sauce

PASTA

Ravioli di spigola in guazzetto di limone € 18,00

Sea bass ravioli stew with lemon

Gnocchetti con crema di zucchine, fiori e vongole € 24,00

Dumplings with zucchini cream, zucchini flowers and clams

Scialatielli fatti in casa con frutti di mare € 32,00

Home-made scialatielli with seafood

Risotto del Pescatore € 36,00

Fisherman's risotto

Linguine all'astice € 45,00

Linguini with lobster

Mezzi paccheri ripieni alla siciliana con salsa alla ricotta e
chips di parmigiano € 20,00

*"Mezzi paccheri" pasta stuffed with eggplant, cherry tomato
with ricotta cheese sauce and parmesan chips*

Spaghetti alla carbonara e tartufo nero € 28,00

Spaghetti carbonara with black truffle

DINNER MENU

20:00 — 23:00 / 8pm — 11pm

PER CONTINUARE

To continue

Totano scottato e patate su crema di patate, battuta di pomodoro e
crema d'aglio nero € 20,00

Seared squid and potatoes on potato cream, tomato sauce and black garlic cream

Trancio di tonno arrosto su caponata napoletana € 26,00

Roasted slice of tuna on Neapolitan caponata

Mazzancolle reali e mozzarella di bufala campana Dop in panure
su caponatina di pomodorini e capperi € 50,00

*Striped prawn and campana dop bufala cheese coated in breadcrumbs
on cherry tomatoes and cappers "caponatina"*

Zuppa di pesce, crostacei e plankton marino
con vela croccante di pane cafone € 60,00

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

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*

Cappello del prete cotto a bassa temperature
con tataki di patate e salsa d'Aglianico € 24,00

Saddle of veal cooked in low temperature with potato tataki and Aglianico wine sauce

Tagliata di manzo con rucola, pomodorini e scaglie di parmigiano € 28,00

Sliced beef with rocket, cherry tomatoes and parmesan flakes

Maialino da latte con mela annurca in due consistenze e friarielli € 30,00

Sucking-pig lechon with apple in two consistency and rapini

CONTORNI MEDITERRANEI

Mediterranean side dishes

Zucchine alla scapece € 14,00
"Scapece" style zucchini

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

DESSERT

Tiramisù Veneziano € 12,00
*Crema al mascarpone, savoiardo fatto in casa, bagna di caffè espresso all'amaretto e il
suo croccante*

*Mascarpone cream, homemade ladyfingers, with amaretto flavors espresso coffee and its
crunchy*

Il cioccolato € 16,00
*Cre moso al cioccolato, crumble di caprese, spuma di lamponi e caramello all'arancia
Chocolate cream, Caprese cake crumble, raspberry mousse and orange flavored caramel*

Tarte au citron € 14,00
*Tartelletta meringata con crema di limoni, frutti di bosco e gelato di crema pasticceria
Tart with meringue with lemon cream, berries and custard ice cream*

La selezione € 14,00
*Selezione di piccola pasticceria
Selection of pastry*