

Antipasti

Polpo croccante su crema di patate a limone pomodori confit e cipolla rossa di Tropea caramellata

Crispy octopus on potatoes purée, tomato confit and caramelized red onion

26 €

Allergeni: 1-4-7-14

Sashimi di ricciola scottato al cannello, mousse di stracciatella di bufala, acqua di mela verde e crema di pomodori secchi

Amberjack sashimi seared with torch, buffalo cream cheese mousse, apple water and dried tomato cream

26 €

Allergeni: 1-4-7

Mezzo calamaro scottato, crema di fave, fonduta di cacio e pepe e pancetta croccante

Seared squid, broad bean cream, cheese and pepper fondue and crispy bacon

28 €

Allergeni: 1-4-7-14

Zuppetta di crostacei e molluschi a modo mio

Sea food soup with crustaceans and molluscs

32 €

Allergeni: 1-3-6-7-12

Carpaccio di filetto leggermente marinato in salsa ponzu, salsa mornay al blu di bufala, gel di rucola, fiore di capper

Carpaccio of beef fillet marinated in Ponzu sauce, buffalo blue cheese mornay sauce, rocket gel and capper flower

25 €

Allergeni: 1-3-6-7-12

Uovo cotto a 65 gradi spuma di provolone del monaco, tartufo nero, neve di pomodoro e terra di olive nere di Gaeta

Egg cooked at 65 degrees, provolone cheese mousse, black truffle, tomato snow and olive powder

22 €

Allergeni: 1-3-7-12

Primi

Linguine con estratto di cime di rapa, tartare di gambero rosso e limone nero fermentato

Linguine with turnip greens extract, red shrimps' tartare and fermented black lemon

28 €

Allergeni: 1-2-4-14

Pappardelle, asparagi, ricci di mare, crema di pomodorino giallo del Vesuvio, polvere di peperone
crusco

Pappardelle with asparagus, sea urchin, Vesuvio yellow cherry tomato cream, dried "crusco" pepper powder

28 €

Allergeni: 1-2-3-4-14

Pasta mista con variazione di patate, frutti di mare e crema all'aglio nero

Mixed pasta with potatoes, sea food and black garlic cream

30 €

Allergeni: 1-3-7-8

Tortelli ripieni ricotta e spinaci, salsa alle noci di Sorrento e spuma di parmigiano 36 mesi
*Tortelli stuffed with ricotta cheese and spinach, Sorrento walnut sauce and foam of parmigiano aged 36
months*

26 €

Allergeni: 1-3-7-8

Gnocchi di ricotta quasi alla caprese con salsa di pomodoro datterino, basilico e fonduta di
caciocavallo affumicato

Ricotta gnocchi "alla caprese" with sweet cherry tomato sauce, basil and smoked caciocavallo cheese fondue

25 €

Allergeni: 1-3-7-8

Riso di semola, crema di broccolo, nduja, ricotta salata, leggermente affumicato

Rice pasta, broccoli cream, nduja spicy sausage, salted ricotta, slightly smoked

25 €

Allergeni: 1-7

Secondi

Cuore di baccalà al curry cotto in olio cottura, finocchi alla brace e riduzione all'arancia

Curry cod fillet confited in oil, roasted fennel and orange reduction

30 €

Allergeni: 1-4-7

Filetto di spigola arrosto, crema di cavoletti di Bruxelles, carciofi croccanti e pomodorino appassito

Roasted seabass fillet, Brussels sprouts cream, crispy artichokes and a semi dried cherry tomato

28 €

Allergeni: 1-4-7

Triglia croccante, salsa alla puttanesca e fonduta di stracciata di bufala

Crispy mullet, puttanesca tomato sauce and buffalo stracciata cheese fondue

28 €

Allergeni: 1-4-7-8

Filetto di scottona alla Rossini con foie gras e spinaci

Rossini's beef fillet with foie gras and spinach

32 €

Allergeni: 1-7-12

Agnello in crosta di erbe, piselli in due consistenze e yogurt di bufala

Herb crusted lamb, peas in two consistency and buffalo yogurt

28 €

Allergeni: 1-7-10

Parmigiana di melanzane 2.0

Aubergine parmigiana 2.0

25 €

Allergeni: 1-7-8

Pizze

Margherita

San Marzano, fior di latte dei monti lattari, basilico, olio EVO

San Marzano tomato sauce, local mozzarella, basil, olive oil

12 €

Allergeni: 1-7

Marinara

Pomodoro, aglio, olio EVO, origano

Tomato sauce, garlic, olive oil, organ

10 €

Allergeni: 1

Fornillo

Focaccia con stracciata di bufala, guanciale, alici di Cetara, basilico e origano

Focaccia with buffalo stracciata cheese, bacon, local anchovies, basil and organ

15 €

Allergeni: 1-4-7

Bianca

Fior di latte dei monti lattari, crema di pistacchio, pomodorino giallo del Vesuvio, all'uscita
gambero in purezza

Local mozzarella cheese, pistachio cream, yellow cherry tomato, raw shrimps

16 €

Allergeni: 1-2-7-8

Pupetto

Crema di zucca, salsiccia, ricotta, polvere di capperi e terra di olive nere

Pumpkin cream, sausage, ricotta cheese, capper and black olive powder

15 €

Allergeni: 1-7

Positano

Fior di latte, ricotta lavorata dei Monti Lattari, basilico, pomodorini, menta e limone

Mozzarella, local ricotta cheese, basil, cherry tomatoes, mint and lemon zest

14 €

Allergeni: 1-7

Romantica

Salsa di datterino giallo, mozzarella di bufala, pesto di basilico, scaglie di Provolone del Monaco ,
noci di Sorrento

Yellow cherry tomato sauce, buffalo mozzarella, basil pesto, flakes of local Provolone cheese and walnuts

15 €

Allergeni: 1-7-8

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011

1	Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati	8	Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei	9	Sedano e prodotti a base di sedano
3	Uova e prodotti a base di uova	10	Senape e prodotti a base di senape
4	Pesce e prodotti a base di pesce	11	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi	12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
6	Soia e prodotti a base di soia	13	Lupini e prodotti a base di lupini
7	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	14	Molluschi e prodotti a base di molluschi

* I piatti possono contenere prodotti congelati o surgelati all'origine dal produttore oppure possono essere sottoposti in loco ad abbattimento a temperatura negativa per garantirne la qualità e la sicurezza.

List of allergenic ingredients used in this place and present Annex II of the EU Reg. No. 1169/2011 "substances or products causing allergies or intolerances "

1	Cereals containing gluten, i.e. wheat, rye, barley, oat, emmer, kamut, their derivative strains and by-products	8	Fruits in shell, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and their by-products.
2	Crustaceans and products based on shellfish	9	Celery and products based on celery
3	Eggs and by-products	10	Mustard and mustard-based products
4	Fish and products based on fish	11	Sesame seeds and sesame seeds-based products
5	Peanuts and peanut-based products	12	Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg
6	Soy and soy-based products	13	Lupine and lupine-based products
7	Milk and dairy products (lactose included)	14	Molluscs and products based on molluscs

*May contain frozen or deep-frozen ingredients or, for a better quality and safety of the dishes, the raw material can undergo blast freezing during processing.