

# Antipasti

Polpo in doppia cottura su crema di patate al limone, pomodori confit, e cipolla rossa in agrodolce

*Twice-cooked octopus on lemon potato cream, confit tomatoes, and sweet and sour red onion*

26€

Allergeni: 1-4-7-12-14

Tataki di tonno affumicata, semi di sesamo, senape di Digione, acqua di pomodorino e misticanza

*Smoked tuna tataki, sesame seeds, Dijon mustard, cherry tomato water and mixed salad*

30€

Allergeni: 1-4-11-12

Gamberi rossi locali, sale e pepe a mulinello

*Local red prawns, salt and pepper*

26€

Allergeni: 1-2

Tartare di ricciola all'acqua pazza con olive e fiori di capperi

*Amberjack tartare with olives and caper flowers*

30€

Allergeni: 1-4

Burrata di bufala, pomodorini, peperone crusco e biscotto al pepe

*Buffalo burrata, cherry tomatoes, crispy pepper and pepper biscuit*

25€

Allergeni: 1-3-7

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

Spaghetto alla chitarra dei Pastai Gragnanesi, vongole, finocchietto, pomodorino appassito e  
crema di tarallo di Agerola

*Spaghetti from Pastai Gragnanesi, clams, fennel, dried cherry tomatoes and local tarallo cream*

30 €

Allergeni: 1-4-14

Scialatielli fatti in casa ai frutti di mare

*Homemade seafood Scialatielli*

30 €

Allergeni: 1-3-4-7-14

Paccheri con pescato del giorno, concassè di pomodori, terra di olive nere e crema all'aglio  
nero fermentato

*Paccheri with catch of the day, tomato concassè, black olive powder and fermented black garlic cream*

26 €

Allergeni: 1-4-14

Tortelli ripieni con burrata, crostacei, zucchine in doppia consistenza, salsa corallo e aria di  
frutti di mare

*Tortelli stuffed with burrata, courgettes in double consistency, coral sauce and seafood scent*

28 €

Allergeni: 1-2-4-7-14

Gnocchi di ricotta quasi alla sorrentina tra tradizione e innovazione

*Ricotta gnocchi almost Sorrento style between tradition and innovation*

26 €

Allergeni: 1-3-7-8

Tagliolino fatto in casa con burro di Normandia, fonduta di parmigiano 36 mesi e tartufo

*Homemade tagliolini with Normandy butter, 36-month parmesan fondue and truffle*

28 €

Allergeni: 1-3-7-8

# Secondi

Astice nell'orto e maionese alla brace  
*Lobster in the garden and grilled mayonnaise*

35 €

Allergeni: 1-2-3

Filetto di spigola arrosto, crema di pomodorino datterino giallo, pesto di basilico, verdure di stagione

*Roasted sea bass fillet, yellow datterino tomato cream, basil pesto, seasonal vegetables*

32 €

Allergeni: 1-2-3

Frittura mista di pescato del giorno

*Mixed fried fish of the day*

30 €

Allergeni: 1-2-4-8

Filetto di scottona, riduzione di Aglianico, pepe di Sichuan, pane, spinaci e scaglie di Provolone del Monaco

*Scottona fillet, Aglianico reduction, Sichuan pepper, bread, spinach and flakes of Provolone del Monaco*

35 €

Allergeni: 1-7-9-12

Agnello in doppia cottura, senape di Digione, crosta di erbe, quenelle di patate allo zafferano, crema di carote e lamelle di albicocca

*Twice cooked lamb, Dijon mustard, herb crust, Saffron potato quenelle, carrot cream and apricot slices*

34 €

Allergeni: 1-7-12

# Vegano

Spaghetto di zucchine, pane saporito, julienne di pomodoro secco e terra di olive nere di

Gaeta

*Courgette spaghetti, seasoned bread, dried tomato julienne and black olives powder*

25 €

Allergeni: 1-12

Polpetta di melanzane, spinaci e mandorle su gazpacho di pomodoro

*Eggplant, spinach and almond meatball on tomato gazpacho*

24 €

Allergeni: 1-8

Spaghetto alla chitarra dei Pastai Gragnanesi aglio, olio e peperoncino con uvetta, pinoli e peperoncini verdi

*Spaghetti from Pastai Gragnanesi garlic, oil and hot pepper with raisins, pine nuts and sweet green chili peppers*

26 €

Allergeni: 1-8

Gnocchi di patata viola ai tre pomodorini e basilico

*Purple potato gnocchi with three cherry tomatoes and basil*

26 €

Allergeni: 1

Insalata nizzarda (insalata, patate lesse, pomodoro, fagiolini, olive, noci e mandorle)

*Niçoise salad (lettuce, boiled potatoes, tomato, green beans, olives, walnuts and almonds)*

24 €

Allergeni: 1-8

Il mio fiore di zuccina ripieno di verdure su crema di zucca e olio alle erbe

*Zucchini flower stuffed with vegetables on pumpkin cream and herb oil*

26 €

Allergeni: 1-7

# Pizze

## **Margherita**

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

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

16 € Allergeni: 1-7

## **Marinara**

Pomodoro, aglio, olio EVO, origano

*Tomato sauce, garlic, olive oil, organ*

15 € Allergeni: 1

## **Fornillo**

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

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

18 € Allergeni: 1-4-7

## **Diavola**

San Marzano, Fior di latte dei monti lattari, salame piccante, basilico, olio EVO

*San Marzano tomato sauce, locale mozzarella, pepperoni, basil, olive oil*

18 € Allergeni: 1-7

## **Pupetto**

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

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

18 € 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*

18 € 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*

18 € Allergeni: 1-3-7-8