

# Antipasti

Polpo croccante su crema di patate al 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 dentice scottato al cannello, mousse di ricotta, acqua di mela verde, caviale di  
mirtillo

*Red snapper sashimi seared with torch, ricotta cheese mousse, green apple water and blueberry caviar*

28 €

Allergeni: 1-4-7

Mezzo calamaro scottato crema di mozzarella, estratto di pomodoro a freddo, pancetta  
croccante e olio alle erbe

*Seared squid, mozzarella cream, cold extracted tomato, crispy bacon and herb oil*

28 €

Allergeni: 1-4-7-14

Zuppetta di crostacei e molluschi a modo mio

*Sea food soup with crustaceans and molluscs*

34 €

Allergeni: 1-3-6-7-12

Carpaccio di filetto con salsa Mornay al blu di bufala, salsa ai lamponi, nocciole tostate e fiori  
di capperi

*Carpaccio of beef fillet with buffalo blue cheese mornay sauce, raspberry sauce, toasted hazelnuts and  
capper flowers*

25 €

Allergeni: 1-3-6-7-8

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 fonduta di cacio e pepe, tartare di gambero rosso e limone nero fermentato

*Linguine with cacio e pepe cheese fondue, red shrimps tartare and fermented black lemon*

30 €

Allergeni: 1-2-7

Pappardelle al ragù di totano, peperoncini verdi e crema all'aglio nero

*Pappardelle with local squib ragout, green peppers and black garlic cream*

28 €

Allergeni: 1-4-9-14

Calamarata con riccio, frutti di mare e pomodorini confit

*Calamarata pasta with sea urchin, sea food and confit cherry tomatoes*

30 €

Allergeni: 1-14

Tortelli ripieni ricotta e spinaci, salsa alle noci di Sorrento e spuma di formaggi campani

*Tortelli stuffed with ricotta cheese and spinach, Sorrento walnut sauce and foam of local cheeses*

28 €

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*

26 €

Allergeni: 1-3-7-8

Tagliolini con fonduta di parmigiano reggiano 36 mesi, burro di Normandia e tartufo estivo

*Tagliolini with parmigiano cheese fondue aged 36, Normandy butter and summer truffle*

28 €

Allergeni: 1-7

# Secondi

Cuore di baccalà cotto nel latte di bufala, pepe rosa, gelato salato alle mandorle

*Cod fillet cooked in buffalo milk, pink pepper, almond salted ice cream*

32 €

Allergeni: 1-3-7-8

Filetto di spigola arrosto, crema di zucchine, porro croccante e pomodorino appassito

*Roasted seabass fillet, zucchini cream, crispy leek and a semi dried cherry tomato*

32 €

Allergeni: 1-4-7-8

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

*Crispy mullet, puttanesca tomato sauce and buffalo stracciata cheese fondue*

30 €

Allergeni: 1-4-7-8

Filetto di scottona alla Rossini con foie gras e spinaci

*Rossini's beef fillet with foie gras and spinach*

34 €

Allergeni: 1-7-12

Agnello in crosta di pistacchi, spuma di patata viola, fichi canditi e yogurt di bufala

*Pistachio crusted lamb, purple potato foam, candied figs and buffalo yogurt*

32 €

Allergeni: 1-7-8-10

Parmigiana di melanzane 2.0

*Aubergine parmigiana 2.0*

26 €

Allergeni: 1-7-8