

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

Burrata di bufala, cime di rapa, peperone crusco e biscotto al pepe

Buffalo burrata, turnip greens, crispy pepper and pepper biscuit

25€

Allergeni: 1-3

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, lamelle di carciofi croccanti, salsa corallo e aria di
frutti di mare

Tortelli stuffed with burrata, shellfish, crunchy artichoke slices, 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, piselli e yogurt di bufala

Twice cooked lamb, Dijon mustard, herb crust, peas and buffalo yoghurt

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 ai carciofi e pesto di basilico

Spaghetti from Pastai Gragnanesi with artichokes and basil pesto

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 peperone ripieno

Stuffed pepper my way

24 €

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: 1-7-8