

ANTIPASTI
STARTERS

Capesante scottate su riflesso di avocado, pancetta croccante e caviale di melograno
Seared scallops on avocado cream, crispy bacon and pomegranate caviar * [7-12-14]
€18

Carpaccio di gamberi rossi e tartare di pomodoro di Sorrento con crema allo yogurt
Red shrimp carpaccio, tomato tartare and yogurt sauce * [2-7]
€20

Polpo croccante su crema di patate, pomodorino confit e cipolla rossa di Tropea
caramellata
Crispy octopus on potato cream, confit cherry tomato and caramelized red onion * [4 -7-14]
€18

Insalata tiepida di crostacei e la sua salsa
Warm shellfish salad with sauce * [1-2-13-14]
€20

Uovo pochè su fonduta di provolone del Monaco al tartufo
Poached egg on "provolone del Monaco" cheese fondue with truffle [1-3-7-8]
€16

Burrata di bufala su salsa liquida di scarola e julienne di pomodoro secco
Buffalo burrata on liquid escarole sauce and sun dried tomatoes julienne [1-7]
€16

PRIMI
PASTAS

Scialatielli paglia e fieno ai frutti di mare
Home-made scialatielli with sea food [1-3-7-14]
€22

Linguine ai totani su crema di ceci di Cicerale
*Linguini with local squid on chickpeas cream *[1-4-7-14]*
€20

Fusillone alla genovese di tonno su crema di zucchine
*Home-made fusillone with tuna "genovese" sauce on courgette cream * [1-4-7-9]*
€18

Paccheri al cocchio con pomodorini gialli e pesto di pistacchi di Bronte
Paccheri with gurnard, yellow cherry tomato and pistachio pesto [1-4-7-8]
€18

Ravioli con ricotta di bufala, burrata e astice su crema di melanzane e basilico
*Ravioli stuffed with buffalo ricotta, burrata cheese and lobster on eggplant cream * [1-2-3-7]*
€22

Cannelloni ripieni al ragù tradizionale in chiave moderna
Traditional meat sauce cannelloni with a modern twist [1-3-7-9]*
€18

Gnocchi di patate, crema al gorgonzola, miele e polvere di noci di Sorrento
*Potato gnocchi with gorgonzola cheese, honey and Sorrento walnuts powder * [1-7-8]*
€20

SECONDI DI PESCE
SEAFOOD

Filetto di orata farcito, salsa di pomodoro datterino e il suo crochè
Sea bream stuffed fillet, cherry tomato sauce and croquettes [1-3-4]
€26

Tonno scottato, arance, pepe rosa e mela Annurca caramellata
*Seared tuna, oranges, pink pepper and caramelized local apple * [1-4]*
€24

Tulipano di pesce spada ripieno e verdure croccanti
Sword fish stuffed tulip with crispy vegetables [1-4-9]
€24

Pescato del giorno in salsa saracena
Catch of the day with mussels, clams, olives and capers [1-4-14]
s.q./ by weight

SECONDI DI CARNE E VERDURE
MEAT AND VEGETABLES

Tagliata di filetto in crosta di pistacchio e crema di liquirizia
Pistachio crusted beef fillet and licorice sauce [7-8]
€26

Filetto al pepe verde su riduzione di Barolo
Beef fillet with green pepper on Barolo wine reduction [1-7]
€25

Lombo di Vitello alla zingara o alla griglia
Veal loin à la zingara or grilled [1]
€22

Flan di verdure su cremoso di ricotta
Vegetable flan on ricotta cream [1-3-7]
€18

CONTORNI
SIDE DISHES

Molti dei piatti sono accompagnati da contorni di verdure di stagione
Most dishes are prepared with seasonal vegetables
€6

FORMAGGI
CHEESES

Selezione di formaggi
A selection of cheeses
€15

PIZZE

Marinara

Pomodoro, aglio, origano

Tomato, garlic, oregano [1]

€8

La Romana

Pomodoro, aglio, origano, acciughe

Tomato, garlic, oregano and anchovies [1-4]

€8

Margherita

Fior di latte e pomodoro

Mozzarella and tomato sauce [1-7]

€10

Positano

Fior di latte, ricotta, pomodorini del Vesuvio, menta e limone

Mozzarella, ricotta cheese, local cherry tomato with a hint of lemon and mint [1-7]

€12

Fresca

Fior di latte, pomodorini, rucola e parmigiano

Mozzarella, tomato, rocket salad, parmigiano cheese [1-7]

€14

Melinda

Fior di latte, mele, gorgonzola e miele

Mozzarella, apples with gorgonzola cheese and honey [1-7]

€12

Quattro formaggi

Four cheese [1-7]

€13

Diavola

Pomodoro, fior di latte, salame piccante

Tomato, mozzarella and pepperoni [1-7]

€12

Caprese

Focaccia con pomodorini, mozzarella di bufala e basilico

Focaccia with fresh tomatoes, buffalo mozzarella and basil [1-7]

€13

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.