

ANTIPASTI

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

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

€ 22

Allergeni 1-7-14

Tataki di tonno affumicato, ricotta di bufala, maionese agli agrumi della Costiera Amalfitana e spuma di avocado

Smoked tuna tataki, buffalo ricotta, local citrus mayonnaise and avocado mousse

€ 20

Allergeni 1-4-7

Julienne di calamaro scottato, crema di cacio dop e pepe, croccante al caffè e riduzione di pomodoro all'insalata

Seared squid julienne, cheese and pepper cream, coffee brittle and tomato salad's reduction

€ 20

Allergeni: 1-7-14

Crudo di pesce un po' marinato a modo mio, nel profondo blu del mare

Raw fish, lightly marinated, in the deep blue sea

€ 28

Allergeni: 1-3-4-14

Tartare di filetto di scottona, tuorlo grattugiato, spuma di Provolone del Monaco, polvere di capperi, gelato al parmigiano

Scottona meat fillet tartare, grated egg yolk, Provolone cheese mousse, caper powder and Parmesan ice cream

€ 20

Allergeni: 1-3-4-14

Burrata di bufala in frolla salata, salsa alla pizzaiola e terra di olive

Buffalo burrata, pizzaiola sauce and olive powder

€ 18

Allergeni: 1-7

PRIMI PIATTI

Spaghetti di Gragnano, vongole, salsa al tarallo di Agerola, pomodorino appassito e finocchietto selvatico

Spaghetti from Gragnano, clams, Agerola tarallo sauce, wilted cherry tomato and wild fennel

€22

Allergeni:1-14

Pappardelle verdi al ragù di pescatrice e melanzane in due consistenze

Green pappardelle with monkfish ragout and aubergines in two textures

€20

Allergeni: 1-7-4-9

Scialatielli ai frutti di mare

Seafood scialatielli

€22

Allergeni: 1-7-14

Pasta mista con patate e astice al profumo di limone

Mixed pasta with potatoes and lemon scented lobster

€30

Allergeni: 1-2-9

Gnocchi di patate con telline, pesto di rucola, gamberi scottati e aria di parmigiano

Potatoes gnocchi with telline (small clams), rocket pesto sauce and airy parmesan mousse

€ 22

Allergeni: 1-2-3-7-8-14

Tortelli ripieni di ragù alla genovese, spuma di spinaci, caprino del Cilento e tartufo nero

Tortelli stuffed with genovese ragout, spinach light mousse, goat cheese from Cilento and black truffle

€ 20

Allergeni: 1-3-7-9

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

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

€ 18

Allergeni: 1-7

SECONDI PIATTI

Cuore di baccala cotto in olio cottura su salsa alla puttanesca e frutti di mare

Slow cooked salted codfish fillet on puttanesca sauce and seafood

€ 22

Allergeni: 1-4-14

Filetto di spigola in crosta di frutta secca su crema di insalata liquida di scarola e pomodorino confit

Nuts crusted fillet of sea bass on liquid escarole salad and confit cherry tomato

€ 26

Allergeni: 1-4-8

Triglia alla milanese, farcita alla parmigiana di melanzane su riduzione di pomodorini gialli

Mullet alla milanese, stuffed with aubergine parmigiana on yellow cherry tomatoes reduction

€ 24

Allergeni: 1-3-4-7

Filetto di scottona al pepe sansko, riduzione di Aglianico e caponatina di verdure

Scottona meat fillet with sansko pepper, Aglianico wine reduction and vegetables small caponata

€ 24

Allergeni: 1-9

Agnello in crosta di erbe, yogurt di bufalo e albicocca essiccata

Herb crusted lamb, buffalo yogurt and dried apricot

€ 24

Allergeni: 1-7-9

Quasi come una nizzarda: verdure di stagione cotte e crude, frutta secca, uova e formaggi

Almost like a Nicoise salad: cooked and raw seasonal vegetables, nuts, eggs and cheeses

€ 20

Allergeni: 1-3-7-8-9

PIZZE

Marinara. Pomodoro, aglio, olio EVO, origano

Tomato sauce, garlic, olive oil, organ

€10

Allergeni: 1

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

San Marzano tomato sauce, mozzarella, basil, olive oil

€8

Allergeni: 1-7

Romana. San Marzano, aglio, origano e acciughe

San Marzano tomato sauce, garlic, organ, anchovies

€ 9

Allergeni: 1-7-4

Positano Fior di latte, ricotta lavorata dei monti lattari, basilico, pomodorini, menta e limone

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

€13

Allergeni: 1-7

Fresca. Fior di latte dei monti lattari, pomodori, rucola, parmigiano, basilico, olio evo

Mozzarella, cherry tomatoes, rocket, parmigiano cheese, basil, olive oil

€14

Allergeni: 1-7

Diavola San Marzano, fior di latte monti lattari, basilico, olio evo salame piccante

Pepperoni pizza with San Marzano tomato sauce, mozzarella, basil, olive oil.

€12

Allergeni: 1-7

Caprese. Focaccia con pomodori, mozzarella di bufala, basilico, olio evo

Focaccia with tomatoes, buffalo mozzarella, basil, olive oil

€13

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, nuts

€ 15

Allergeni: 1-7-8

La Nerano. Fior di latte, zucchine fritte, parmigiano, basilico

Mozzarella, fried zucchini, parmigiano cheese, basil

€14

Allergeni: 1-7-8

DESSERTS

Delizia a limone in chiave moderna

A modern lemon delight

€12

Allergeni: 1-3-7

Ricotta e pera a modo mio

Cheese and pears dessert

€12

Allergeni: 1-3-5-7-8

Infiniment vanille et framboise

Vaniglia, lampone, frolla sablè e gelato alla menta

Vanille, raspberry, sablée pastry and mint ice-cream

€12

Allergeni: 1-3-7

Sospiro della Costiera

Mousse al cioccolato, polvere di rosmarino, marmellata di albicocca pellecchiella

Chocolate mousse, rosemary powder, local "pellecchiella" apricot jam

€ 12

Allergeni: 1-3-7

Passione di caffè

Ricotta di bufala, anice stellato, zenzero, ganache al caffè

Buffalo ricotta cheese, star anise, ginger, coffee ganache

€10

Allergeni: 1-3-5-7-8

Profumi di Sicilia

semifreddo all'arancia, pistacchio sabbiato e meringa all'italiana

Orange parfait, pistachio sand and italian meringue

€12

Allergeni: 3-5-7-8

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.