

Antipasti - Starters

Il Pomodoro

Ripieno di datterini vesuviani gialli e rossi, olive verdi, mozzarella di bufala, freselle di grano duro e origano

The Tomato

Stuffed with yellow and red Vesuvian cherry tomatoes, green olives, buffalo mozzarella, durum wheat freselle and oregano

€ 21

La Tartara

Di ricciola nostrana, al profumo di limone con mousse di burrata, crumble di olive nere e pepe Sichuan

The Tartare

Of local amberjack, lemon scented with burrata mousse, black olive crumble and Sichuan pepper

€ 25

Le Capesante

Allo spiedo, bardate con guanciaie al pepe nero, con zuppetta di fagioli cannellini, vongole e tarallo Napoletano sbriciolato

The Scallops

On the spit, topped with black pepper bacon, with white beans soup, clams and crumbled Neapolitan Tarallo

€ 24

Antipasti - Starters

I Gamberoni

In crosta di mandorle, su purea di zucchine,
fiorillo essiccato e fili di peperoncino *

The Prawns

*In an almond crust, on zucchini purée,
dried zucchini flowers and chilli pepper threads **

€ 23

Il Calamaro

Cotto alla griglia, servito con broccoli “friarielli”,
nocciole tostate, polvere di pomodoro e cialda Corallo

The Squid

*Grilled, served with “friarielli” broccoli, toasted hazelnuts,
tomato powder and Corallo wafer **

€ 23

La Parmigiana

Croccante, su passatina di pomodoro San Marzano,
basilico fritto e gelato al parmigiano

The Parmigiana

*Crunchy, on San Marzano tomato sauce,
fried basil and parmesan ice cream*

€ 22

Primi Piatti - Pasta and Rice Dishes

Il Risotto

Carnaroli, mantecato con straccetti di treccia sorrentina,
crudo di scampi e polvere di limone *

The Risotto

*Creamy with strips of Sorrento mozzarella,
raw scampi and lemon powder **

€ 28

I Tortelli

“Cacio e pepe” con carciofi violetti di Schito in doppia consistenza
su fonduta di pecorino Romano

The Tortelli

*“Cheese and pepper” with purple artichokes in double consistency,
on Romano pecorino cheese fondue*

€ 23

I mezzi Paccheri

Alla “Nerano” con tartufi di mare
e veli di caciottina canestrata salata

The Mezzi Paccheri

*Pasta “Nerano” style with venus clams
and layers of salted caciottina cheese*

€ 25

Primi Piatti - Pasta and Rice Dishes

I Tubetti

Con patate, provola affumicata e cozze del golfo di Napoli
gratinate al pane saporito

The Tubetti

*Pasta with potatoes, smoked provola
and mussels from the Gulf of Naples, au gratin with tasty bread*

€ 22

Le Linguine

Con cocchio affumicato alle olive,
il suo ristretto e crema di peperoncini verdi dolci

The Linguine

*With olive-smoked sea gurnard, its sauce
and sweet green chillie cream*

€ 28

Le Candele

Con ragù Napoletano, vellutata di melanzane,
perle di parmigiano e basilico fritto

The Candele

*Pasta with Neapolitan meat ragù, aubergine sauce,
parmesan pearls and fried basil*

€ 22

Secondi Piatti di Mare - Fish Dishes

Il Pescato

Del giorno alla griglia, con seppie, gamberoni, julienne di verdure croccanti, scarola riccia e gelèe al limone di Sorrento *

The Catch of the day

*Grilled white fish, cuttlefish, prawns, julienne of crunchy vegetables, curly endives and Sorrento lemon jelly **

€ 30

L'Orata

Al burro di alici, funghi champignon, rucola e cremoso di patate

The Sea Bream

With anchovy butter, champignon mushrooms, rocket salad and creamy potato sauce

€ 27

Il Rombo

All'acqua pazza, con cialda di pane, gamberi, vongole lupino e salicornia di mare

The Turbot

Poached in a light vegetable broth, prawns, lupine clams and samphire in a bread waffle

€ 28

Secondi Piatti di Terra - Meat Dishes

Il filetto di Manzo

Con millefoglie di patate, salsa all' aglianico, fonduta di provolone del Monaco e polvere di cipolla ramata

The Beef fillet

With potato millefeuille in aglianico sauce, provolone del Monaco cheese fondue, and golden onion powder

€ 30

Il lombetto di Agnello

In crosta di spinaci, con spuma di carote e la sua salsa roux

The Lamb loin

In a spinach crust, with carrot foam and its roux sauce

€ 28

Il tortino di Zucchine

Con cuore caldo di caciocavallo, il suo fiore croccante e salsa al parmigiano

The Courgette pie

With a warm heart of caciocavallo cheese, its crunchy flower and parmesan sauce

€ 23

Dessert

Il Cremoso

Al mango, con soffice al frutto della passione,
su bisquit alla mandorle

The Cremoso

*With mango, and passion fruit soft,
on almond bisquit*

€ 12

La Bavarese

Alla vaniglia, con cuore ai lamponi e dolcezza di pistacchi di Bronte

The Bavarese

Vanilla, with a raspberry heart and Bronte pistachios

€ 12

La Cialda croccante

Con mousse di ricotta e pere,
arachidi e caramello salato

The Crispy Waffle

*With ricotta and pear mousse,
peanuts and salted caramel*

€ 12

Dessert

Il Tiramisù

Con morbido al mascarpone, crumblè di caffè pralinato,
gianduia e polvere di cacao

The Tiramisù

*With soft mascarpone cheese, praline coffee crumble,
gianduja and cocoa powder*

€ 12

La Tartelletta

Ai tre cioccolati

The Tartelletta

With three varieties of chocolates

€ 12

La Brioche calda

Ripiena di gelato al fiordilatte,
variegato all' albicocca "Pellecchiella del Vesuvio"

The Warm Brioche

*Filled with fiordilatte ice cream,
and "Pellecchiella del Vesuvio" apricots*

€ 12

“Menu Degustazione Mare”

I Gamberoni

In crosta di mandorle, su purea di zucchine,
fiorillo essiccato e fili di peperoncino *

Il Calamaro

Cotto alla griglia, servito con broccoli “friarielli”,
nocciole tostate, polvere di pomodoro e cialda Corallo *

Il Risotto

Carnaroli, mantecato con straccetti di treccia sorrentina,
crudo di scampi e polvere di limone *

L’Orata

Al burro di alici, funghi champignon,
rucola e cremoso di patate

La Tartelletta

Ai tre cioccolati

€ 90.00 per persona – bevande escluse

Il menù degustazione sarà servito per tutti i commensali del tavolo

"Sea Tasting Menu"

The Prawns

*In an almond crust, on zucchini purée,
dried zucchini flowers and chilli pepper threads **

The Squid

*Grilled, served with "friarielli" broccoli, toasted hazelnuts,
tomato powder and Corallo wafer **

The Risotto

*Creamy with strips of Sorrento mozzarella,
raw scampi and lemon powder **

The Sea Bream

*With anchovy butter, champignon mushrooms,
rocket salad and creamy potato sauce*

The Tartelletta

With three varieties of chocolates

€ 90.00 per person – Beverage excluded

The tasting menu will be served for all the diners of the table

“Menu Degustazione Terra”

Il Pomodoro

Ripieno di datterini vesuviani gialli e rossi, olive verdi, mozzarella di bufala, freselle di grano duro e origano

La Parmigiana

Croccante, su passatina di pomodoro San Marzano, basilico fritto e gelato al parmigiano

I Tortelli

“Cacio e pepe” con carciofi violetti di Schito in doppia consistenza su fonduta di pecorino Romano

Il Lombetto di agnello

In crosta di spinaci, con spuma di carote e la sua salsa roux

Il Cremoso

Al mango, con soffice al frutto della passione, su bisquit alla mandorle

€ 90.00 per persona – bevande escluse

Il menù degustazione sarà servito per tutti i commensali del tavolo

"Land Tasting Menu"

The Tomato

Stuffed with yellow and red Vesuvian cherry tomatoes, green olives, buffalo mozzarella, durum wheat freselle and oregano

The Parmigiana

Crunchy, on San Marzano tomato sauce, fried basil and parmesan ice cream

The Tortelli

"Cheese and pepper" with purple artichokes in double consistency, on Romano pecorino cheese fondue

The Lamb loin

In a spinach crust, with carrot foam and its roux sauce

The Cremoso

With mango, and passion fruit soft, on almond bisquit

€ 90.00 per person – Beverage excluded

The tasting menu will be served for all the diners of the table

“Napoli a Tavola”

Insalata caprese con pomodoro e mozzarella

oppure

Insalata di mare con polpo, seppie e gamberi *

oppure

Caponata Napoletana

Spaghetti alle vongole

oppure

Gnocchi di patate alla Sorrentina

oppure

Linguine alla Nerano

Frittura di gamberi e calamari *

oppure

Scaloppina alla sorrentina

oppure

Parmigiana di melanzane

Tris di Babà

oppure

Delizia al limone

oppure

Caprese al cioccolato con gelato vaniglia

€ 70.00 per persona – bevande escluse

Il menù degustazione sarà servito per tutti i commensali del tavolo

“Napoli a Tavola”

Caprese salad with tomatoes and mozzarella cheese

or

*Sea food salad with octopus, cuttlefish and prawns **

or

Caponata Napoletana

Spaghetti with clams

or

Potato dumplings Sorrentina style

or

Linguine Nerano style

*Fried prawns and squids **

or

Pork escalopes Sorrentina style

or

Aubergine Parmigiana

Selection of Rum Babà

or

Lemon delight cake

or

Caprese cake with vanilla ice cream

€ 70.00 per person – Beverage excluded

The tasting menu will be served for all the diners of the table

* Secondo le stagioni potrebbe essere congelato.

** According to the season it could be frozen.*

Alcuni prodotti potrebbero essere stati abbattuti e conservati a -18°C secondo la normativa vigente

Some products could be rapid frozen, chilled and stored at -18°C according to current legislation

Coperto: € 3.00 per persona

Cover charge: € 3.00 per person