

Dessert

Il Tiramisù

Mascarpone, crumble e caffè € 12

Mascarpone cheese, crumble and coffee € 12

La Cheesecake

Amarena e cioccolato fondente € 12

Black cherry and dark chocolate € 12

La Millefoglie

Ricotta, noci di Sorrento e caramello salato € 12

The Millefeuille

Puff pastry, ricotta cheese, Sorrento walnuts, and salted caramel € 12

Dessert

La Tartelletta

Al cacao, confettura di albicocca,
namelaka al cioccolato al latte e nocciole tostate € 12

The Tartlet

Cocoa, apricot jam, chocolate namelaka, and toasted hazelnuts € 12

La Pastiera fredda

Semifreddo, grano, arancia e canditi € 12

The Cold Pastiera

Frozen mousse, wheat, honey, orange and candied fruits € 12

La Dolce Pizza Margherita

Con gelato al fiordilatte, salsa di pomodoro pachino e basilico dolce € 12

The Sweet Pizza Margherita

Mozzarella ice cream, cherry tomato sauce, and sweet basil € 12

La Tradizione dal Mare
The Tradition by the Sea

Sinfonia Mediterranea
Polpo, seppie, gamberetti, salmone affumicato
Octopus, cuttlefish, shrimp, smoked salmon

Spaghetti alle vongole
Spaghetti with clams

Frittura di gamberi* e calamari*
Fried prawns and squids**

La delizia a limone
Sorrento traditional lemon cake

€ 70.00 per persona – bevande escluse

Il menù degustazione sarà servito per tutti i commensali del tavolo

€ 70.00 per person – Beverage excluded

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

La Tradizione dalla Terra
The Tradition by the Land

Parmigiana di Melanzane
Eggplant Parmigiana

Gnocchi di patate alla sorrentina (pomodoro e mozzarella)
Potato gnocchi Sorrento style (tomato and mozzarella cheese)

Polpette alla napoletana
Meatballs Neapolitan-Style

Babà al Rum
Rum Babà

€ 70.00 per persona – bevande escluse

Il menù degustazione sarà servito per tutti i commensali del tavolo

€ 70.00 per person – Beverage excluded

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

Dessert

Il Tiramisù

Mascarpone, crumble e caffè € 12

Mascarpone cheese, crumble and coffee € 12

La Cheesecake

Amarena e cioccolato fondente € 12

Black cherry and dark chocolate € 12

La Millefoglie

Ricotta, noci di Sorrento e caramello salato € 12

The Millefeuille

Puff pastry, ricotta cheese, Sorrento walnuts, and salted caramel € 12

Dessert

La Tartelletta

Al cacao, confettura di albicocca,
namelaka al cioccolato al latte e nocciole tostate € 12

The Tartlet

Cocoa, apricot jam, chocolate namelaka, and toasted hazelnuts € 12

La Pastiera fredda

Semifreddo, grano, arancia e canditi € 12

The Cold Pastiera

Frozen mousse, wheat, honey, orange and candied fruits € 12

La Dolce Pizza Margherita

Con gelato al fiordilatte, salsa di pomodoro pachino e basilico dolce € 12

The Sweet Pizza Margherita

Mozzarella ice cream, cherry tomato sauce, and sweet basil € 12

La Tradizione dal Mare
The Tradition by the Sea

Sinfonia Mediterranea
Polpo, seppie, gamberetti, salmone affumicato
Octopus, cuttlefish, shrimp, smoked salmon

Spaghetti alle vongole
Spaghetti with clams

Frittura di gamberi* e calamari*
Fried prawns and squids**

La delizia a limone
Sorrento traditional lemon cake

€ 70.00 per persona – bevande escluse

Il menù degustazione sarà servito per tutti i commensali del tavolo

€ 70.00 per person – Beverage excluded

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

La Tradizione dalla Terra
The Tradition by the Land

Parmigiana di Melanzane
Eggplant Parmigiana

Gnocchi di patate alla sorrentina (pomodoro e mozzarella)
Potato gnocchi Sorrento style (tomato and mozzarella cheese)

Polpette alla napoletana
Meatballs Neapolitan-Style

Babà al Rum
Rum Babà

€ 70.00 per persona – bevande escluse

Il menù degustazione sarà servito per tutti i commensali del tavolo

€ 70.00 per person – Beverage excluded

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

Dessert

Il Tiramisù

Mascarpone, crumble e caffè € 12

Mascarpone cheese, crumble and coffee € 12

La Cheesecake

Amarena e cioccolato fondente € 12

Black cherry and dark chocolate € 12

La Millefoglie

Ricotta, noci di Sorrento e caramello salato € 12

The Millefeuille

Puff pastry, ricotta cheese, Sorrento walnuts, and salted caramel € 12

Dessert

La Tartelletta

Al cacao, confettura di albicocca,
namelaka al cioccolato al latte e nocciole tostate € 12

The Tartlet

Cocoa, apricot jam, chocolate namelaka, and toasted hazelnuts € 12

La Pastiera fredda

Semifreddo, grano, arancia e canditi € 12

The Cold Pastiera

Frozen mousse, wheat, honey, orange and candied fruits € 12

La Dolce Pizza Margherita

Con gelato al fiordilatte, salsa di pomodoro pachino e basilico dolce € 12

The Sweet Pizza Margherita

Mozzarella ice cream, cherry tomato sauce, and sweet basil € 12

La Tradizione dal Mare
The Tradition by the Sea

Sinfonia Mediterranea
Polpo, seppie, gamberetti, salmone affumicato
Octopus, cuttlefish, shrimp, smoked salmon

Spaghetti alle vongole
Spaghetti with clams

Frittura di gamberi* e calamari*
Fried prawns and squids**

La delizia a limone
Sorrento traditional lemon cake

€ 70.00 per persona – bevande escluse

Il menù degustazione sarà servito per tutti i commensali del tavolo

€ 70.00 per person – Beverage excluded

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

La Tradizione dalla Terra
The Tradition by the Land

Parmigiana di Melanzane
Eggplant Parmigiana

Gnocchi di patate alla sorrentina (pomodoro e mozzarella)
Potato gnocchi Sorrento style (tomato and mozzarella cheese)

Polpette alla napoletana
Meatballs Neapolitan-Style

Babà al Rum
Rum Babà

€ 70.00 per persona – bevande escluse

Il menù degustazione sarà servito per tutti i commensali del tavolo

€ 70.00 per person – Beverage excluded

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

Dessert

Il Tiramisù

Mascarpone, crumble e caffè € 12

Mascarpone cheese, crumble and coffee € 12

La Cheesecake

Amarena e cioccolato fondente € 12

Black cherry and dark chocolate € 12

La Millefoglie

Ricotta, noci di Sorrento e caramello salato € 12

The Millefeuille

Puff pastry, ricotta cheese, Sorrento walnuts, and salted caramel € 12

Dessert

La Tartelletta

Al cacao, confettura di albicocca,
namelaka al cioccolato al latte e nocciole tostate € 12

The Tartlet

Cocoa, apricot jam, chocolate namelaka, and toasted hazelnuts € 12

La Pastiera fredda

Semifreddo, grano, arancia e canditi € 12

The Cold Pastiera

Frozen mousse, wheat, honey, orange and candied fruits € 12

La Dolce Pizza Margherita

Con gelato al fiordilatte, salsa di pomodoro pachino e basilico dolce € 12

The Sweet Pizza Margherita

Mozzarella ice cream, cherry tomato sauce, and sweet basil € 12

La Tradizione dal Mare
The Tradition by the Sea

Sinfonia Mediterranea
Polpo, seppie, gamberetti, salmone affumicato
Octopus, cuttlefish, shrimp, smoked salmon

Spaghetti alle vongole
Spaghetti with clams

Frittura di gamberi* e calamari*
Fried prawns and squids**

La delizia a limone
Sorrento traditional lemon cake

€ 70.00 per persona – bevande escluse

Il menù degustazione sarà servito per tutti i commensali del tavolo

€ 70.00 per person – Beverage excluded

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

La Tradizione dalla Terra
The Tradition by the Land

Parmigiana di Melanzane
Eggplant Parmigiana

Gnocchi di patate alla sorrentina (pomodoro e mozzarella)
Potato gnocchi Sorrento style (tomato and mozzarella cheese)

Polpette alla napoletana
Meatballs Neapolitan-Style

Babà al Rum
Rum Babà

€ 70.00 per persona – bevande escluse

Il menù degustazione sarà servito per tutti i commensali del tavolo

€ 70.00 per person – Beverage excluded

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

Dessert

Il Tiramisù

Mascarpone, crumble e caffè € 12

Mascarpone cheese, crumble and coffee € 12

La Cheesecake

Amarena e cioccolato fondente € 12

Black cherry and dark chocolate € 12

La Millefoglie

Ricotta, noci di Sorrento e caramello salato € 12

The Millefeuille

Puff pastry, ricotta cheese, Sorrento walnuts, and salted caramel € 12

Dessert

La Tartelletta

Al cacao, confettura di albicocca,
namelaka al cioccolato al latte e nocciole tostate € 12

The Tartlet

Cocoa, apricot jam, chocolate namelaka, and toasted hazelnuts € 12

La Pastiera fredda

Semifreddo, grano, arancia e canditi € 12

The Cold Pastiera

Frozen mousse, wheat, honey, orange and candied fruits € 12

La Dolce Pizza Margherita

Con gelato al fiordilatte, salsa di pomodoro pachino e basilico dolce € 12

The Sweet Pizza Margherita

Mozzarella ice cream, cherry tomato sauce, and sweet basil € 12

La Tradizione dal Mare
The Tradition by the Sea

Sinfonia Mediterranea
Polpo, seppie, gamberetti, salmone affumicato
Octopus, cuttlefish, shrimp, smoked salmon

Spaghetti alle vongole
Spaghetti with clams

Frittura di gamberi* e calamari*
Fried prawns and squids**

La delizia a limone
Sorrento traditional lemon cake

€ 70.00 per persona – bevande escluse

Il menù degustazione sarà servito per tutti i commensali del tavolo

€ 70.00 per person – Beverage excluded

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

La Tradizione dalla Terra
The Tradition by the Land

Parmigiana di Melanzane
Eggplant Parmigiana

Gnocchi di patate alla sorrentina (pomodoro e mozzarella)
Potato gnocchi Sorrento style (tomato and mozzarella cheese)

Polpette alla napoletana
Meatballs Neapolitan-Style

Babà al Rum
Rum Babà

€ 70.00 per persona – bevande escluse

Il menù degustazione sarà servito per tutti i commensali del tavolo

€ 70.00 per person – Beverage excluded

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

Dessert

Il Tiramisù

Mascarpone, crumble e caffè € 12

Mascarpone cheese, crumble and coffee € 12

La Cheesecake

Amarena e cioccolato fondente € 12

Black cherry and dark chocolate € 12

La Millefoglie

Ricotta, noci di Sorrento e caramello salato € 12

The Millefeuille

Puff pastry, ricotta cheese, Sorrento walnuts, and salted caramel € 12

Dessert

La Tartelletta

Al cacao, confettura di albicocca,
namelaka al cioccolato al latte e nocciole tostate € 12

The Tartlet

Cocoa, apricot jam, chocolate namelaka, and toasted hazelnuts € 12

La Pastiera fredda

Semifreddo, grano, arancia e canditi € 12

The Cold Pastiera

Frozen mousse, wheat, honey, orange and candied fruits € 12

La Dolce Pizza Margherita

Con gelato al fiordilatte, salsa di pomodoro pachino e basilico dolce € 12

The Sweet Pizza Margherita

Mozzarella ice cream, cherry tomato sauce, and sweet basil € 12

La Tradizione dal Mare
The Tradition by the Sea

Sinfonia Mediterranea
Polpo, seppie, gamberetti, salmone affumicato
Octopus, cuttlefish, shrimp, smoked salmon

Spaghetti alle vongole
Spaghetti with clams

Frittura di gamberi* e calamari*
Fried prawns and squids**

La delizia a limone
Sorrento traditional lemon cake

€ 70.00 per persona – bevande escluse

Il menù degustazione sarà servito per tutti i commensali del tavolo

€ 70.00 per person – Beverage excluded

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

La Tradizione dalla Terra
The Tradition by the Land

Parmigiana di Melanzane
Eggplant Parmigiana

Gnocchi di patate alla sorrentina (pomodoro e mozzarella)
Potato gnocchi Sorrento style (tomato and mozzarella cheese)

Polpette alla napoletana
Meatballs Neapolitan-Style

Babà al Rum
Rum Babà

€ 70.00 per persona – bevande escluse

Il menù degustazione sarà servito per tutti i commensali del tavolo

€ 70.00 per person – Beverage excluded

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