



*Antipasti*

*Starters*



### Il Pomodoro

Ripieno di datterini gialli, burrata, olive verdi e origano,  
con tarallo di Agerola e la sua essenza

#### *The Tomato*

*Filled yellow baby tomatoes, burrata cheese, green olives and oregano,  
with salty biscuit and its essence*

€ 18

---

### Il Crudo di Ricciola

Con stracciatella di bufala, finocchietto selvatico e pepe di Sichuan

#### *The raw Amberjack*

*With Buffalo Stracciatella cheese, wild fennel, and Sichuan pepper*

€ 23

---

### Il Polpo

Arrosto, con spuma di patate, salsa di vongole,  
paprika affumicata e chips croccanti \*

#### *The Octopus*

*Roasted, with potato foam, clams sauce, smoked paprika and potatoes chips \**

€ 20

---

### La Rana Pescatrice

Scottata alla plancia, con crema di scarole saltate,  
pomodori secchi, ciliegini confit e pinoli

#### *The Monkfish*

*Grilled, with sauteed escarole sauce, dried and cherry tomatoes, pine nuts*

€ 22

---

### Il Totanetto

Farcito di friarielli su fonduta di provola e nocciole croccanti \*

#### *The Squid*

*Stuffed with broccoli "friarielli", provola cheese fondue and crispy hazelnuts \**

€ 20

---

### Il Sandwich

Croccante, ripieno con roast-beef di vitello, patate arrosto  
e caciocavallo dei Monti Lattari, su crema di parmigiano

#### *The Sandwich*

*Crispy, filled with veal roast-beef, roasted potatoes, and parmesan cream*

€ 21



*Primi Piatti*  
*Pasta and Rice Dishes*



### Il Risotto allo Zafferano

Mantecato e servito con calamaretti, il loro ristretto,  
e polvere di prezzemolo \*

#### *The Saffron Risotto*

*Creamed and served with baby squids, its reduction and a parsley powder \**

€ 24

---

### Il Fusillone

Con bicolore di datterini, Julienne di seppioline e vongole

#### *The Fusillone*

*(Pasta) with yellow and red tomatoes, baby cuttle-fish and clams*

€ 24

---

### I Vesuviotti

Con cime di rapa saltate, guancia croccante,  
petali di ricotta salata e fili di peperoncino

#### *The Vesuviotti*

*With broccoli, crispy bacon, salty ricotta cheese and chili pepper*

€ 22

---

### I Raviolini Capresi

Con tartare di gambero rosso, bisque di crostacei e salicornia

#### *The Caprese Ravioli*

*With red shrimps tartare, shellfish bisque and glasswort*

€ 25

---

### La Pasta Mista

Con salsiccia di Arola, crema di peperoncini verdi  
e fonduta di provolone del Monaco

#### *The Mixed Pasta*

*With local sausage, green peppers and provolone del Monaco cheese fondue*

€ 22

---

### Gli Spaghettoni

Con cacio, pepe e polpo \*

#### *Spaghettoni*

*With cheese, black pepper and octopus \**

€ 23



*Secondi Piatti di Mare*  
*Fish Dishes*



### Il Pescato alla griglia

Pesce bianco del giorno, calamari e gamberoni,  
su misticanza di verdure e salsa allo yogurt \*

### *The Fish on the Grill*

*White daily fish, squids and prawns,  
with mixed salad and yogurt sauce \**

€ 28

---

### Il Rombo

Scottato alla plancia, su guazzetto di pomodorini gialli,  
zucchine alla scapece e sale dell'Himalaya

### *The Turbot*

*Seared, on yellow tomatoes sauce,  
sour zucchini and salt from the Himalayas*

€ 26

---

### La Perla di Orata

Ripiena di pane saporito al limone, gamberi,  
accompagnata da scarola ripassata e cremoso di patate \*

### *Sea Bream Pearl*

*Stuffed seasoned lemon bread, shrimps,  
with sauteed escarole and creamy potatoes \**

€ 25



*Secondi Piatti di Terra*  
*Meat Dishes*



### **Il Maialino Nero**

Croccante, porchettato alle erbe e laccato al miele, con asparagi selvatici, patate fiammifero e chips di mela annurca

### ***The Black Pork***

*Crispy, filled with herbs and lacquered with honey, with wild asparagus, potatoes, and apple annurca chips*

€ 24

---

### **L'Entrecote di Scottona**

Grigliata, con funghi arrosto, spinacini, noci e veli di parmigiano stagionato

### ***The Beef "Scottona" Entrecote***

*Grilled, with roasted mushrooms, spinach, nuts and aged Parmesan*

€ 28

---

### **Le Costine di Agnello**

Con carote caramellate, crema di patate allo zafferano e salsa barbecue

### ***The Lamb Ribs***

*With caramelized carrots, saffron potato cream and barbecue sauce*

€ 24





*Dessert*



### Il Babà

Al mandarino, con crema al mascarpone e pesto dolce di basilico

#### *The Babà*

*With mandarin, mascarpone cream and sweet basil pesto*

€ 10

---

### La Cialda Croccante

Con crema al fiordilatte, arachidi salate, pere e salsa mou

#### *The Crunchy Waffle*

*With white cream, salted peanuts, pears and mou sauce*

€ 10

---

### La Semisfera

Di cioccolato fondente con crema chantilly, gianduia e soffice al cacao

#### *The Halfsphere*

*Dark chocolate with Chantilly cream, gianduja and cocoa sponge cake*

€ 10

---

### Il Cremoso

Al Cioccolato Bianco, con cuore al lampone, terra di cacao e frutti rossi

#### *The Mousse*

*White Chocolate with raspberries heart, cocoa and red fruits*

€ 10

---

### La Foresta Nera

Al cioccolato, farcita con crema al latte e amarene

#### *The Black Forrest*

*Chocolate, whipped cream and sour cherries*

€ 10

---

### La Millefoglie

Veli croccanti con crema ai limoni di Sorrento e fragole

#### *The Millefeuille*

*Crispy puff pastry, with Sorrento lemons cream and strawberries*

€ 10

# *“Menu Degustazione Mare”*

## **Il Polpo**

Arrosto, con spuma di patate, salsa di vongole,  
paprika affumicata e chips croccanti \*

---

## **Il Totanetto**

Farcito di friarielli su fonduta di provola e nocciole croccanti \*

---

## **Il Fusillone**

Con bicolore di datterini, Julienne di seppioline e vongole

---

## **La Perla di Orata**

Ripiena di pane saporito al limone, gamberi,  
accompagnata da scarola ripassata e cremoso di patate \*

---

## **Il Cremoso**

Al Cioccolato Bianco, con cuore al lampone, terra di cacao e frutti rossi

**€ 80.00 per persona – bevande escluse**

Il menù degustazione sarà servito per tutti i commensali del tavolo

# *“Sea Tasting Menu”*

## *The Octopus*

*Roasted, with potato foam, clams sauce,  
smoked paprika and potatoes chips \**

---

## *The Squid*

*Stuffed with broccoli “friarielli”, provola cheese fondue and crispy hazelnuts \**

---

## *The Fusillone*

*(Pasta) with yellow and red tomatoes, baby cuttle-fish and clams*

---

## *Sea Bream Pearl*

*Stuffed seasoned lemon bread, shrimps,  
with sauteed escarole and creamy potatoes \**

---

## *The Mousse*

*White Chocolate with raspberries heart, cocoa and red fruits*

*€ 80.00 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 gialli, burrata, olive verdi e origano,  
con tarallo di Agerola e la sua essenza

---

## **Il Sandwich**

Crocante, ripieno con roast-beef di vitello, patate arrosto  
e caciocavallo dei Monti Lattari, su crema di parmigiano

---

## **I Vesuviotti**

Con cime di rapa saltate, guancialetto croccante,  
petali di ricotta salata e fili di peperoncino

---

## **Il Maialino Nero**

Crocante, porchettato alle erbe e laccato al miele, con asparagi selvatici,  
patate fiammifero e chips di mela annurca

---

## **Il Babà**

Al mandarino, con crema al mascarpone e pesto dolce di basilico

**€ 80.00 per persona – bevande escluse**

Il menù degustazione sarà servito per tutti i commensali del tavolo

# *"Land Tasting Menu"*

## *The Tomato*

*Filled yellow baby tomatoes, burrata cheese, green olives and oregano,  
with salty biscuit and its essence*

---

## *The Sandwich*

*Crispy, filled with veal roast-beef, roasted potatoes, and parmesan cream*

---

## *The Vesuviotti*

*With broccoli, crispy bacon, salty ricotta cheese and chili pepper*

---

## *The Black Pork*

*Crispy, filled with herbs and lacquered with honey, with wild asparagus,  
potatoes, and apple annurca chips*

---

## *The Babà*

*With mandarin, mascarpone cream and sweet basil pesto*

*€ 80.00 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

€ 60.00 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*

---

*Rum Babà selection*

*or*

*Lemon cake*

*or*

*Chocolate Caprese cake with vanilla ice cream*

*€ 60.00 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*

**Coperto: € 3.00 per persona**

***Cover charge: € 3.00 per person***