



*Antipasti*

*Starters*



### **Il Pomodoro**

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

#### ***The Tomato***

*Filled with yellow and red datterini tomatoes, burrata cheese,  
green olives and oregano with crumbled tarallo and its essence*

€ 20

---

### **Il Polpo**

In tempura, su friarielli saltati, chips di patate,  
polvere di pomodoro e la sua spuma di mare \*

#### ***The Octopus***

*In tempura batter, on sautéed broccoli, potato chips, tomato powder and its sea foam \**

€ 22

---

### **La Parmigiana**

Crocante su passatina di pomodoro, basilico essiccato e gelato al parmigiano

#### ***The Parmigiana***

*Crunchy aubergines, mozzarella on tomato sauce, dried basil and parmesan ice cream*

€ 21

---

### **Il Tonno Rosso**

Scottato su frisella di Agerola, pomodorini del piennolo,  
veli di parmigiano e salsa allo yogurt

#### ***The Red Tuna***

*Seared on Agerola biscuit, Piennolo cherry tomatoes, parmesan veils and yogurt sauce*

€ 22

---

### **Il Totanetto**

Farcito alla Nerano con zucchine in doppia consistenza e caciocavallo affumicato \*

#### ***The Squid***

*Stuffed with zucchini in double consistency and smoked caciocavallo \**

€ 23

---

### **Le Capesante**

Piastrate, avvolte da guanciaie al pepe,  
in guazzetto di fagioli cannellini, vongole e dadi di pane fragrante

#### ***The Scallops***

*Grilled, wrapped in pepper bacon, stew of cannellini beans,  
clams and cubes of fragrant bread*

€ 23



*Primi Piatti*  
*Pasta and Rice Dishes*



### **Il Risotto**

Vialone nano mantecato con straccetti di bufala,  
crudo di gamberi rossi e limone di Sorrento disidratato \*

#### ***The Risotto***

*Vialone nano creamed with buffalo cheese strips,  
raw red prawns and dehydrated Sorrento lemon \**

€ 25

---

### **Le Candele**

Con ragù Napoletano, dadolata di melanzane in crosta,  
fonduta di mozzarella e basilico fritto

#### ***The Candele***

*Pasta with Neapolitan meat ragù sauce, diced aubergines in crust,  
mozzarella fondue and fried basil*

€ 22

---

### **Le Millerighe**

Con cime di rapa, baccalà, olive taggiasche e fili di peperoncino \*

#### ***The Millerighe***

*Pasta with turnip tops, cod, Taggiasca olives and chilli pepper threads \**

€ 23

---

### **Le Linguine**

Con ragù di polpo alla Luciana, peperoncini verdi e nocciole croccanti \*

#### ***The Linguini***

*With Luciana-style octopus ragout, green sweet peppers and crunchy hazelnuts \**

€ 24

---

### **La Pasta mista**

Con patate e provola affumicata, vongole e crumble di guanciaie sbriciolate

#### ***The mixed Pasta***

*With potatoes and smoked provola cheese, clams and crumbled bacon*

€ 22

---

### **Il Raviolone**

Alla Nerano su passatina di datterini gialli,  
fiori di zucca e petali di caciotta salata

#### ***The Raviolone***

*Filled with zucchini on pureed yellow datterini tomatoes,  
courgette flowers and salted caciotta cheese petals*

€ 22



*Secondi Piatti di Mare*  
*Fish Dishes*



### **Il Pescato**

Del giorno alla griglia con calamaro e gamberoni,  
mirepoix di verdure saltate, scarola riccia e citronette al prezzemolo \*

#### ***The grilled fish***

*Of the day with squid and king prawns,  
mirepoix of sautéed vegetables, curly endive and parsley citronette \**

€ 30

---

### **Il cannolo di Orata**

Ripieno di frutti di mare e pane saporito al Limone,  
in guazzetto di datterini olive e capperi

#### ***The Gilt-head bream cannolo***

*Stuffed with seafood and savoury lemon bread,  
in a stew of datterini tomatoes, olives, and capers*

€ 26

---

### **La Ricciola**

Scottata, con tartare di cuore rosso di Sorrento,  
mandorle salate e salsa alle olive verdi

#### ***The Amberjack***

*Seared, with Sorrento tomato tartare,  
salted almonds and green olives sauce*

€ 28



*Secondi Piatti di Terra*  
*Meat Dishes*



### **Il filetto di Manzo**

Su battuto di patate al rosmarino,  
fonduta di provolone del Monaco, salsa all'Aglianico e polvere di cipolla

### ***The Beef Fillet***

*On mashed potatoes with rosemary,  
"Provolone del Monaco cheese" fondue, Aglianico wine sauce and onion powder*

€ 28

---

### **Il Maialino**

Cotto a bassa temperatura con soffice di carote,  
salsa roux alla senape e chips di mela verde

### ***The Pork***

*Cooked at low temperature with carrots mousse,  
mustard roux sauce and green apple chips*

€ 24

---

### **Il Sandwich**

Croccante ripieno di patate arrosto,  
caciocavallo dei monti lattari su crema di parmigiano

### ***The Sandwich***

*Crispy, filled with roasted potato,  
caciocavallo cheese on parmesan sauce*

€ 22





*Dessert*



### **La Tartelletta**

Con crema al lime, petali di mango e briciole di meringa

#### ***The Tartlet***

*With lime cream, mango petals and meringue crumbs*

€ 12

---

### **Il Cremoso**

Sfera di cioccolato bianco con cuore morbido ai lamponi su dacquoise alle mandorle

#### ***The Cremoso***

*White chocolate sphere with a soft raspberry heart on almond dacquoise*

€ 12

---

### **Il Tiramisù**

Con morbido al mascarpone, crumble al caffè pralinato, caramello e polvere di cacao

#### ***The Tiramisù***

*With soft mascarpone cream, coffee praline crumble, caramel and cocoa powder*

€ 12

---

### **La Passione al Cioccolato**

Brownie al cioccolato, gelato al cacao, namelaka fondente e gocce di arance di Sorrento

#### ***The Chocolate Passion***

*Chocolate brownie, cocoa ice cream, dark namelaka and Sorrento oranges drops*

€ 12

---

### **La Millefoglie**

Con crema chantilly, frutti rossi, su coulis di fragoline

#### ***The Millefeuille***

*With Chantilly cream, red fruits, on strawberry coulis*

€ 12

---

### **La Cheesecake**

Con sbriciolata leggermente salata, pere caramellate e rum Pampero Reserva

#### ***The Cheesecake***

*With lightly salted crumble, caramelized pears and Pampero Reserva rum*

€ 12

---

### **I Nostri Gelati**

Artigianali, serviti in cialda croccante

#### ***The Ice Creams***

*Homemade, served in crunchy wafer*

€ 12

# *“Menu Degustazione Mare”*

## **Il Tonno Rosso**

Scottato su frisella di Agerola, pomodorini del piennolo,  
veli di parmigiano e salsa allo yogurt

---

## **Il Polpo**

In tempura, su friarielli saltati, chips di patate,  
polvere di pomodoro e la sua spuma di mare \*

---

## **Il Risotto**

Vialone nano mantecato con straccetti di bufala,  
crudo di gamberi rossi e limone di Sorrento disidratato \*

---

## **Il cannolo di Orata**

Ripieno di frutti di mare e pane saporito al Limone,  
in guazzetto di datterini olive e capperi

---

## **La Tartelletta**

Con crema al lime, petali di mango e briciole di meringa

**€ 85.00 per persona – bevande escluse**

Il menù degustazione sarà servito per tutti i commensali del tavolo

# *"Sea Tasting Menu"*

## ***The Red Tuna***

*Seared on Agerola biscuit, Piennolo cherry tomatoes,  
parmesan veils and yogurt sauce*

---

## ***The Octopus***

*In tempura batter, on sautéed broccoli, potato chips,  
tomato powder and its sea foam \**

---

## ***The Risotto***

*Vialone nano creamed with buffalo cheese strips,  
raw red prawns and dehydrated Sorrento lemon \**

---

## ***The Gilt-head bream cannolo***

*Stuffed with seafood and savoury lemon bread,  
in a stew of datterini tomatoes, olives, and capers*

---

## ***The Tartlet***

*With lime cream, mango petals and meringue crumbs*

***€ 85.00 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 e rossi, burrata,  
olive verdi e origano con tarallo sbriciolato e la sua essenza

---

## **La Parmigiana**

Croccante su passatina di pomodoro, basilico essiccato e gelato al parmigiano

---

## **Il Raviolone**

Alla Nerano su passatina di datterini gialli,  
fiori di zucca e petali di caciotta salata

---

## **Il Maialino**

Cotto a bassa temperatura con soffice di carote,  
salsa roux alla senape e chips di mela verde

---

## **La Passione al Cioccolato**

Brownie al cioccolato, gelato al cacao,  
namelaka fondente e gocce di arance di Sorrento

**€ 85.00 per persona – bevande escluse**

Il menù degustazione sarà servito per tutti i commensali del tavolo

# *"Land Tasting Menu"*

## ***The Tomato***

*Filled with yellow and red datterini tomatoes, burrata cheese, green olives and oregano with crumbled tarallo and its essence*

---

## ***The Parmigiana***

*Crunchy aubergines, mozzarella on tomato sauce, dried basil and parmesan ice cream*

---

## ***The Raviolone***

*Filled with zucchini on pureed yellow datterini tomatoes, courgette flowers and salted caciotta cheese petals*

---

## ***The Pork***

*Cooked at low temperature with carrots mousse, mustard roux sauce and green apple chips*

---

## ***The Chocolate Passion***

*Chocolate brownie, cocoa ice cream, dark namelaka and Sorrento oranges drops*

***€ 85.00 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

**€ 65.00 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*

*Caprese cake with vanilla ice cream*

*€ 65.00 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*