

## *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*