

**Antipasti**  
Starters

**Triglia croccante con salsa tartara, verza e coriandolo** € 18,00  
Crispy Mullet fillet with tartar sauce, savoy and coriander  
1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12

**Perla di polipetto con radicchio in agrodolce, miele e noci** € 18,00  
Octopus pearl with sweet and sour radish, honey and nuts  
1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12

**Cannoletto di pesce spada affumicato con arancia e zenzero,  
fior di ricotta ed essenza di rughetta** € 18,00  
Smoked sword fish cannoli with orange and ginger,  
ricotta cheese and essence of rocket  
1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12

**“Passeggiata Vicana” \*** € 18,00  
**Timballo di pasta con funghi porcini in pastella, polpettina di zucca, conetto con ricotta di fuscella  
e pancetta dei Monti Lattari, fresella con broccoli, burrata e bottarga, sfogliatina di patate ripiena**  
**“Passeggiata Vicana” \***  
Battered and fried pasta timbale with mushrooms , fried pumpkin ball, fuscella ricotta and bacon from  
Monti Lattari cone, crispy bread with broccoli, burrata and botargo, vegetable pie  
1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12

**“Giardino d’Autunno” \*** € 16,00  
**Passatina di finocchi, cavolo bianco, cavolo viola, broccolo calabrese, cipollina, funghi,  
castagne, pomodoro candito, carota, mirtilli e germogli**  
**“Autumn’s Garden” \***  
Fennel puree, white cabbage, purple cabbage, calabrian broccoli, onion, mushrooms, chestnuts, candied  
tomatoes, carrot, blueberries and shoots  
1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12

**“La Caprese” Mozzarella Fior di latte, Pomodoro Sorrento, basilico e croccante di olive** € 15,00  
**“La Caprese” Fior di latte mozzarella cheese, Sorrento tomatoes, basil and crunchy olives**  
1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12

**Primi Piatti**  
First Courses

**Linguine ai ricci di mare, sentori di limone e polvere di lampone \*** € 22,00  
Linguine with sea urchins, lemon perfumes and raspberry powder \*  
1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-14

**Tortello ripieno di baccalà, la sua salsa e sentori di miso \*\*** € 18,00  
Tortello stuffed with cod, its sauce and miso aroma \*\*  
1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12

**Risotto mantecato con friarielli, vongole, pinoli tostati e salsa di alici** € 20,00  
Risotto creamed with broccoli, clams, pine nuts and anchovies sauce  
1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-14

**Spaghetti alla chitarra** € 18,00  
**con pesto di pistacchi, mortadella affumicata ai carboni e riduzione di vino Taurasi**  
Spaghetti chitarra  
with pistachio pesto, smoked mortadella and Taurasi wine reduction sauce  
1-7-8-9-12

**Trenette ai funghi porcini, essenza di tartufo e tartara di manzo al rosmarino \*** € 18,00  
Trenette pasta with porcini mushrooms, truffle essence and beef tartare rosemary flavored \*  
1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12

**Ravioli ripieni di fior di latte e provola affumicata con pomodorini dell'orto \*\*** € 17,00  
Ravioli pasta stuffed with fior di Latte cheese and smoked cheese, fresh tomatoes sauce \*\*  
1-3-7

**Secondi Piatti**  
Main Courses

<b>Pescato del giorno con cremoso di daikon, vellutata di sedano e polvere di lampone</b> Fish catch of the day with daikon cream, celery vellutata and raspberry powder <small>1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12</small>	<b>€ 22,00</b>
<b>Frittura di paranza *</b> Mixed fried of fishes, squid and prawns * <small>1-2-4-14</small>	<b>€ 21,00</b>
<b>Calamaro arrostito su passatina di funghi porcini con castagne e tartufo nero *</b> Roasted squid on porcini mushrooms puree with chestnuts and black truffle * <small>1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12</small>	<b>€ 21,00</b>
<b>Sovracoscia di pollo glassata allo sciroppo di arance con peperoncini verdi avvolti in guanciale e fior di ricotta</b> Glazed chicken thigh with orange syrup, with wrapped green peppers with pork cheek and ricotta cheese <small>1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12</small>	<b>€ 18,00</b>
<b>Costoletta di maiale ripiena con rughetta, spinaci e parmigiano, rosti di patate e mela annurca in pastella di riso</b> Stuffed pork chop, with rocket, spinach and parmesan cheese, potatoe's rosti and rice battered annurca apple <small>1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12</small>	<b>€ 19,00</b>
<b>Filetto di manzo con patate novelle, cipollotto arrostito e tartufo nero del Faito</b> Beef fillet with roasted onion, novelle potatoes, and black truffle from Monte Faito <small>1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12</small>	<b>€ 24,00</b>
<b>La Parmigiana</b> The Parmigiana <small>1-7</small>	<b>€ 15,00</b>
<b>Contorni di stagione, insalate, patatine fritte *</b> Seasonal side dishes, salads, french fries * <small>8-9</small>	<b>€ 7,00</b>

**Per i clienti più piccoli....**

For younger guests....

**Gnocchetti al pomodoro**

Tomatoes gnocchi

1-3-7

**€ 14,00**

**Spaghetti Bolognese**

Spaghetti Bolognese

1-7-12

**€ 16,00**

**Cotoletta di vitello con patatine \***

Breaded veal cutlet with french fries \*

1-3

**€ 16,00**

**Battuta di manzo alla griglia con patatine \***

Grilled thin beef with french fries \*

**€ 19,00**

**Trancio di pesce alla brace con misticanza**

Grilled fish fillet with garden's salad

1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12

**€ 19,00**

## Dessert

### Dessert

**Millefoglie con crema e amarene al distillato di ciliegia** € 10,00

Millefeuille with cream and sour cherries flavored with cherry liquor

1-3-6-7-10

**“Rosa e Rosa” semifreddo alla rosa damascena con amaretti alla rosa e mandorle \*\*** € 10,00

“Rose and Rose” Damascena rose semifreddo with amaretti rose and almonds \*\*

1-3-7-8

**“Castagna” crema di castagne, pan di spagna alla castagna e gocce di salsa al cassis \*** € 10,00

“Chestnut” chestnut cream, chestnut sponge cake and cassis sauce \*

3-8

**Tartelletta al pistacchio con crema al latte e frutti di bosco** € 10,00

Pistachio tartlet with milk cream and berries

1-3-7-8

**Tiramisù** € 10,00

Tiramisu

1-3-6-7-10

**Composizione di frutta di stagione** € 10,00

Season’s fruits composition

**Gelati** € 8,00

Ice creams

1-3-5-6-7-8

**Coperto** € 3,00

Cover charge

\* prodotto può essere surgelato all'origine o congelato in loco  
\* product can be frozen at the origin or on site

\*\* prodotto sottoposto ad abbattimento rapido  
\*\* product can be subjected to rapid blast chiller

# AVVISO IMPORTANTE IMPORTANT NOTICE

SE SEI ALLERGICO O INTOLLERANTE AD UNA O PIÙ SOSTANZE, INFORMACI E TI INDICHEREMO LE PREPARAZIONI PRIVE DEGLI SPECIFICI ALLERGENI.

IF YOU ARE ALLERGIC OR INTOLERANT TO ONE OR MORE SUBSTANCES, PLEASE LET US KNOW, AND WE WILL TELL YOU WHICH COURSES AND BEVERAGES DO NOT CONTAIN THE SPECIFIC ALLERGENS.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

The information regarding the presence of substances or products causing allergies or intolerances are available by contacting the staff on duty.



CEREALI  
CONTENENTI GLUTINE  
CEREALS  
CONTAINING GLUTEN  
1



CROSTACEI E PRODOTTI  
A BASE DI CROSTACEI  
CRUSTACEANS  
AND PRODUCTS THEREOF  
2



UOVA E PRODOTTI  
A BASE DI UOVA  
EGGS  
AND PRODUCTS THEREOF  
3



PESCE E PRODOTTI  
A BASE DI PESCE  
FISH  
AND PRODUCTS THEREOF  
4



ARACHIDI E PRODOTTI  
A BASE DI ARACHIDI  
PEANUTS  
AND PRODUCTS THEREOF  
5



SOIA E PRODOTTI  
A BASE DI SOIA  
SOYBEANS  
AND PRODUCTS THEREOF  
6



LATTE E PRODOTTI  
A BASE DI LATTE  
MILK  
AND PRODUCTS THEREOF  
7



FRUTTA  
A GUSCIO  
NUTS  
8



SEDANO E PRODOTTI  
A BASE DI SEDANO  
CELERY  
AND PRODUCTS THEREOF  
9



SENAPE E PRODOTTI  
A BASE DI SENAPE  
MUSTARD  
AND PRODUCTS THEREOF  
10



SEMI DI SESAMO E PRODOTTI  
A BASE DI SEMI DI SESAMO  
SESAME SEEDS  
AND PRODUCTS THEREOF  
11



ANIDRIDE SOLFOROSA  
E SOLFITI  
SULPHUR DIOXIDE  
AND SULPHITES  
12



LUPINI E PRODOTTI  
A BASE DI LUPINI  
LUPIN  
AND PRODUCTS THEREOF  
13



MOLLUSCHI E PRODOTTI  
A BASE DI MOLLUSCHI  
MOLLUSCS  
AND PRODUCTS THEREOF  
14

Le nostre procedure HACCP tengono conto del rischio di contaminazione crociata ed il nostro personale è addestrato per occuparsi di tale rischio. Tuttavia, occorre segnalare che in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree ed utensili (ad esempio nella zona buffet). Quindi, non si può escludere la possibilità che i prodotti alimentari entrino in contatto con altri prodotti alimentari, compresi altri allergeni. // Our HACCP procedures take into account the cross-contamination risk and our staff is trained to deal with this risk. Nevertheless, it should be pointed out that in some cases, due to objective needs, the preparation and service operations of food and beverages may involve some shared areas and utensils (eg in the buffet area). So, the possibility that food has come into contact with other food products, including other allergens, can not be excluded.



FEDERALBERGHI  
Federazione delle Associazioni Italiane Allergie e Dieteta