

Antipasti

Starters

Insalatina di sepioline, gamberi e misticanza dell'orto Cuttle fish, prawns and greens salad	€ 17,00
Polpo arrostito con salsa di alici e cipolla bruciata Roasted octopus with anchovy and burned onion sauce	€ 18,00
Carpaccio di bufala, erbe spontanee, croccantini di Parmigiano, salsa cetrioli e curry Buffalo meat carpaccio, wild herbs, Parmigiano crunches and cucumber and curry sauce	€ 16,00
Croccante di fiori di zucca con pomodorini invernali e gocce di aceto balsamico Crispy zucchini flowers with winter tomatoes and drops balsamic vinegar	€ 16,00
La Caprese Mozzarella Fior di latte, Pomodoro Sorrento, basilico e croccante di olive La Caprese Fiori di latte mozzarella cheese, Sorrento tomatoes, basil and crunchy olives	€ 15,00

Primi Piatti
First Courses

Mischiato di pasta in zuppa di pesce di scoglio e frutti di mare Blended pasta in fish and seafood soup	€ 19,00
Fresina con vongole, taratufi e pistilli di zafferano Fresine pasta with clams, sea truffles, saffron pistils	€ 19,00
Risotto mantecato alla rapa rossa, funghi chiodini e salsa di stracciata di bufala Risotto creamed with red turnip, chiodini mushrooms and "Stracciata" cheese sauce	€ 20,00
Spaghetti con zucchine, i suoi fiori, pepe del mulinello e Provolone del Monaco Spaghetti pasta with zucchini and its flowers, ground pepper and Provolone del Monaco cheese	€ 17,00
Ravioli ripieni di fior di latte e provola affumicata con pomodorini dell'orto Ravioli pasta stuffed with Fior di Latte cheese and smoked cheese, fresh tomatoes sauce	€ 17,00

Secondi Piatti

Main Courses

Pescato del giorno con variazione di broccoletti e sbriciolato di tarallo Agerolese € 22,00
Fish catch of the day with broccoli, potatoes mousse and crumbled taralli from Agerola

Gamberi arrosto con verza e finocchi fermentati e salsa di lampone € 20,00
Roasted prawns with fermented kale and fennel with raspberry sauce

Filetto di manzo con cipollotto arrostito e tartufo nero del Faito € 24,00
Beef fillet with roasted onions and black truffle from Monte Faito

Rotolino di pollo, € 18,00
ripieno di salsiccia e funghi, riduzione di Greco di Tufo e terrina di patate
Rolled chicken,
stuffed with sausage and mushrooms, Greco di Tufo wine reduction and potatoe terrine

La Parmigiana € 15,00
The Parmigiana

Contorni di stagione, insalate, patatine fritte € 7,00
Seasonal side dishes, salads, french fries

Dessert

Dessert

Millefoglie con crema e amarene al distillato di ciliegia € 10,00
Millefeuille with cream and sour cherries flavored with cherry liquor

Frolla al pistacchio con crema al latte e frutti di bosco € 10,00
Pistachio tart with milk cream and berries

Tiramisù € 10,00
Tiramisu

Composizione di frutta di stagione € 10,00
Season's fruits composition

Gelati € 8,00
Ice creams

Coperto € 3,00
Cover charge

Per i clienti più piccoli....

For younger guests....

Gnocchetti al pomodoro Tomatoes gnocchi	€ 13,00
Spaghetti Bolognese Spaghetti Bolognese	€ 16,00
Cotoletta di vitello con patatine Breaded veal cutlet with french fries	€ 16,00
Battuta di manzo alla griglia con patatine Grilled thin beef with french fries	€ 18,00
Trancio di pesce alla brace con misticanza Grilled fish fillet with garden's salad	€ 18,00

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


CROSTACEI E PRODOTTI
A BASE DI CROSTACEI
CRUSTACEANS
AND PRODUCTS THEREOF


UOVA E PRODOTTI
A BASE DI UOVA
EGGS
AND PRODUCTS THEREOF


PESCE E PRODOTTI
A BASE DI PESCE
FISH
AND PRODUCTS THEREOF


ARACHIDI E PRODOTTI
A BASE DI ARACHIDI
PEANUTS
AND PRODUCTS THEREOF


SOIA E PRODOTTI
A BASE DI SOIA
SOYBEANS
AND PRODUCTS THEREOF



LATTE E PRODOTTI
A BASE DI LATTE
MILK
AND PRODUCTS THEREOF


FRUTTA
A GUSCIO
NUTS


SEDANO E PRODOTTI
A BASE DI SEDANO
CELERY
AND PRODUCTS THEREOF


SENAPE E PRODOTTI
A BASE DI SENAPE
MUSTARD
AND PRODUCTS THEREOF


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


ANIDRIDE SOLFOROSA
E SOLFITI
SULPHUR DIOXIDE
AND SULPHITES


LUPINI E PRODOTTI
A BASE DI LUPINI
LUPIN
AND PRODUCTS THEREOF


MOLLUSCHI E PRODOTTI
A BASE DI MOLLUSCHI
MOLLUSCS
AND PRODUCTS THEREOF

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.
