

Antipasti - Starters

Tavolozza di polpo con erbe, il suo brodetto, purea di carote e gomasio di sesamo € 18,00
Octopus palette with garden's herbs, its broth, carrot puree, sesame gomashio

1-2-3-4-6-7-8-11-12-14

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

Ricciola marinata ai profumi delle colline Vicane con guazzetto e dadolata di pesca gialla al vino rosso, scalogno in agrodolce € 23,00

Amberjack fish marinated in the flavors of the Vico Equense hills with stew and diced yellow peach in red wine, sweet and sour shallots

1-2-3-4-6-7-8-12-14

"Passeggiata Vicana" * € 19,00

Timballo di pasta con funghi porcini in pastella, polpettina di melanzane, conetto con ricotta di fucella e pancetta dei Monti Lattari, Provolone del Monaco con marmellata di arance, Caponatina Equana, sfogliatina di patate ripiena

"Passeggiata Vicana" *

Battered and fried pasta timbale with mushrooms, fried eggplant ball, fucella ricotta and bacon from Monti Lattari cone, Provolone del Monaco with orange jam, Caponata Equana, vegetable pie

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

Tartare di verdure con pomodori e peperoni, ravanelli in agrodolce, asparagi di mare, salsa barbecue ed olio al coriandolo € 16,00

Vegetable tartare with tomatoes and peppers, sweet and sour radishes, sea asparagus, barbecue sauce and coriander oil

1-4-6-2-10-12

"Composizione di pannocchia di mais" € 16,00

Purea di mais, polenta arrostita con salsa di pomodoro aromatica, pannocchietta, pop corn e gel di limone

"Composition of corn cob"

Corn puree, roasted polenta with aromatic tomatoes sauce, baby corn cob, pop corn and lemon gel

1-2-3-4-6-7-8-9

"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, salicornia, profumo di limone e polvere di lampone * € 22,00

Linguine with sea urchins, glasswort, 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 agli agrumi della Costiera con carpaccio di gamberi di Mazara € 20,00

Risotto creamed with citrus fruits from the Coast with carpaccio of Mazara prawns

1-2-4-7-8

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

Eliche al battuto di finocchietto selvatico ed aglio brasato € 17,00

con guanciale di montagna e sensazioni di nduja artigianale

Eliche pasta with minced wild fennel and garlic,
mountain bacon and perfumes of artisanal nduja

1-2-3-4-6-7-8-12-14

Ravioli del plin ripieni di coniglio, salsa di spinaci e olive taggiasche ** € 18,00

Ravioli plin stuffed with roasted rabbit, spinach sauce, and taggiasca olives **

1-2-3-4-6-7-8-9

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

- Mosaico di branzino aromatizzato al pomodoro e rosmarino
con centrifugata di cetrioli e sedano peperoni al cardamomo e maionese di yogurt** € 24,00
Sea bass mosaic flavored with tomato and rosemary
with centrifuged cucumber and celery, cardamom peppers and mayonnaise of yogurt
1-2-3-4-6-8-9-12-14
- Calamaro arrostito in salsa alla pizzaiola,
caviale di melanzane, grue di cacao ed emulsione alici di Cetara *** € 19,00
Roasted squid in pizzaiola sauce, eggplant caviar, cocoa grue and emulsion of anchovies from Cetara*
1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12
- Pesce bandiera in glassa di soia e aceto balsamico
con taccole, lamelle di ravanelli ed essenza di lime *** € 20,00
Glazed scabbard fish with soy and balsamic vinegar, snow peas, sliced radish and lime essence*
1-2-3-4-6-7-8-12-14
- Sovracoscia di pollo glassata allo sciroppo di arance
con peperoncini verdi avvolti in guanciaie e fior di ricotta** € 18,00
Glazed chicken thigh with orange syrup,
with wrapped green peppers with pork cheek and ricotta cheese
1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12
- Lombetto di agnello in panura di nocciole, rapa rossa,
patate pont neuf al rosmarino e paprika dolce** € 23,00
Lamb loin in chopped hazelnuts crust, beetroot,
rosemary pont neuf potatoes and sweet paprika
1-2-4-6-7-8-9
- Filetto di manzo con patate novelle, cipollotto arrostito e tartufo nero del Faito** € 24,00
Beef fillet with roasted onions, novelle potatoes, and black truffle from Monte Faito
1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12
- La Parmigiana** € 15,00
The Parmigiana
1-7
- Contorni di stagione, insalate, patatine fritte *** € 7,00
Seasonal side dishes, salads, french fries*
8-9

Per i clienti più piccoli.... - For younger guests....

Gnocchetti al pomodoro € 14,00

Tomatoes gnocchi

1-3-7

Spaghetti Bolognese € 16,00

Spaghetti Bolognese

1-7-12

Cotoletta di vitello con patatine * € 16,00

Breaded veal cutlet with french fries *

1-3

Battuta di manzo alla griglia con patatine * € 19,00

Grilled thin beef with french fries *

Trancio di pesce alla brace con misticanza € 19,00

Grilled fish fillet with garden's salad

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

Dessert - Dessert

Millefoglie con crema e amarene al distillato di ciliegia Millefeuille with cream and sour cherries flavored with cherry liquor	1-3-6-7-10	€ 12,00
“Limone Sorrentino” Semifreddo al limone con essenza del suo succo, madeleine e gel d’arancia Lemon semifreddo with its essence juice, madeleine and orange gel	1-3-5-6-7-8	€ 12,00
Cheese cake ai frutti di bosco con crumble alle mandorle Berries cheese cake with almonds crumble	1-3-5-6-7-8	€ 12,00
Tiramisù classico Tiramisu classic	1-3-6-7-10	€ 12,00
“Cake alla banana” Cake alle banane caramellate e rum, glassa rocher, cremoso al cioccolato e arachidi con sfera di Banana e ganache alla liquirizia “Banana cake” Caramelized banana and rum cake, rocher glaze, creamed chocolate and peanuts with banana sphere and licorice ganache	1-3-5-6-7-8-10-11-12	€ 12,00
“Pavlova al cocco” Bastoncini di meringa, ganache al cocco e Malibu, cuore di frutti esotici, brumuase di ananas salsa al caramello tripicale e polvere di basilico “Coconut Pavlova” Meringue sticks, coconut and Malibu ganache, exotic fruit heart, pineapple brumuase, tropical caramel sauce and basil powder	1-3-5-6-7-8	€ 12,00
“Sfera al cioccolato” Mousse fondente, biscotto al cacao, crema e pralinato di nocciola, glassa al cacao, cremoso di cioccolato e caramello e gel di lamponi Chocolate sphere Dark chocolate mousse, cocoa biscuit, hazelnut cream and praline, cocoa glaze, chocolate and caramel cream and raspberry gel	1-3-5-6-7-8	€ 15,00
Composizione di frutta di stagione Season’s fruits composition		€ 10,00
Gelati Ice creams	1-3-5-6-7-8	€ 8,00

Vini da dessert - Wines for dessert

Recioto della Valpolicella Classico d.o.c.g. Masi	Veneto	€ 9,00
Muffato della Sala Marchesi Antinori	Toscana	€ 10,00
Malvasia delle Lipari Passito d.o.c. Hauner	Sicilia	€ 9,00
Porto Sandeman	Portogallo	€ 6,00
Porto Graham's 10 Graham's	Portogallo	€ 10,00
Sherry Tio Pepe	Spagna	€ 6,00
Coperto Cover charge		€ 3,00

* 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