

Antipasti

Starters

Tavolozza di polpo con erbette di campo, purea di carote, salsa alici e sesamo € 18,00

Octopus palette with garden's herbs, carrot puree, anchovy and sesame sauce

1-4-7-8-11

Cannoletto di pesce spada affumicato con arancia e zenzero, € 18,00

fior di ricotta ed essenza di rughetta

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

Timballetto 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’inverno” * € 16,00

Passatina di finocchi, cavolo bianco, cavolo viola, broccolo calabrese, cipollina, funghi, castagne, pomodoro candito, carota, mirtilli e germogli

“Winter'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 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

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

Pescato del giorno nel suo brodetto con verdure invernali e pesto di olive € 22,00

Fish catch of the day in its broth with winter vegetables and olive pesto

1-4-5-8

Calamaro arrostito su passatina di funghi porcini con castagne e tartufo nero * € 21,00

Roasted squid on porcini mushrooms puree with chestnuts and black truffle *

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

**Sovracoscia di pollo glassata allo sciroppo di arance
con peperoncini verdi avvolti in guanciale 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

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

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

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 Allergici e Dietisti