

Antipasti

Starters

Tavolozza di polpo con erbetto 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

Cannoleto 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

Capasanta scottata con cous cous agli agrumi e mela annurca, salsa mou e cialda di tapioca* € 18,00

Seared scallop with citrus and apple flavored cous cous, toffee sauce and tapioca wafer*

1-4-7-14

"Passeggiata Vicana" * € 19,00

Timballo di pasta con funghi porcini in pastella, polpettina di melanzane, conetto con ricotta di fuscella 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, fuscella 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

"Giardino di Primavera" * € 16,00

Passatina di finocchi, zucchine, carote, piselli, favette, cipolline, funghi, mirtilli e germogli

"Spring Garden" *

Fennel puree, courgettes, carrots, peas, broad beans, spring onions, mushrooms, blueberries and shoots

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

Uovo di carciofo croccante, lamelle di asparagi e salsa al guanciale ** € 16,00

Crispy artichoke's egg, asparagus lamellae and pork cheek sauce

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, asparagi, sentori di limone e polvere di lampone * € 22,00
Linguine with sea urchins, asparagus, 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

Tubetti con cotto e crudo di cavolfiore, animelle scottate e favette ** € 17,00
Tubetti pasta with raw and cooked cauliflower, seared sweetbreads and fava beans **

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

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 con alga nori, purea di funghi e olio aromatizzato al sedano € 22,00

Sea bass mosaic with nori seaweed, mushroom puree and celery flavored oil

1-4-5-8

Calamario arrostito con vellutata di cozze, funghi chiodini, broccoletti ed essenza di gamberi* € 21,00

Roasted squid with mussels cream soup, chiodini mushrooms, brocoli and prawn's essence*

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

Baccalà mantecato con spuma di patate allo zafferano, olive taggiasche, basilico e polvere al nero di seppia * € 18,00

Creamed cod with saffron potato foam, taggiasca olives, basil and squid ink powder *

4-3-14

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

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

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 Millefeuille with cream and sour cherries flavored with cherry liquor <small>1-3-6-7-10</small>	€ 10,00
“Limone Sorrentino” Semifreddo al limone con essenza del suo succo, maddeleine e gel d’arancia Lemon semifreddo with its essence juice, maddeleine and orange gel <small>1-3-5-6-7-8</small>	€ 10,00
Cheese cake ai frutti di bosco con crumble alle mandorle Berries cheese cake with almonds crumble <small>1-3-5-6-7-8</small>	€ 10,00
Tiramisù classico Tiramisu classic <small>1-3-6-7-10</small>	€ 10,00
“Tiramisù signature” Tronchetto al mascarpone con glassa rocher, caffè, maddeleine al caffè, salsa caramello e aceto balsamico Mascarpone log with rocher glaze, coffee, coffee madeleines, caramel and balsamic vinegar sauce <small>1-3-5-6-7-8</small>	€ 10,00
Brownie con cremoso al cioccolato, salsa alla vaniglia e tuille all’arancia Brownie with chocolate cream, vanilla sauce and orange tuille <small>1-3-5-6-7-8</small>	€ 10,00
Cake glassata al pistacchio e cioccolato bianco, cuore morbido al lampone e ganache alla vaniglia Pistachio and white chocolate glazed cake, soft raspberry heart and vanilla ganache <small>1-3-5-6-7-8</small>	€ 10,00
Composizione di frutta di stagione Season’s fruits composition	€ 10,00
Gelati Ice creams <small>1-3-5-6-7-8</small>	€ 8,00
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