

Antipasti

Starters

Insalatina di sepioline, gamberi e misticanza dell'orto

Cuttle fish, prawns and greens salad

Polpo arrostito con salsa di alici e cipolla bruciata

Roasted octopus with anchovy and burned onion sauce

Carpaccio di bufala, erbe spontanee, croccantini di Parmigiano, salsa cetrioli e curry

Buffalo meat carpaccio, wild herbs, Parmigiano crunches and cucumber and curry sauce

Croccante di fiori di zucca con pomodorini invernali e gocce di aceto balsamico

Crispy zucchini flowers with winter tomatoes and drops balsamic vinegar

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

Primi Piatti
First Courses

Mischiato di pasta in zuppa di pesce di scoglio e frutti di mare

Blended pasta in fish and seafood soup

Fresina con vongole, taratufi e pistilli di zafferano

Fresine pasta with clams, sea truffles, saffron pistils

Risotto mantecato alla rapa rossa, funghi chiodini e salsa di stracciata di bufala

Risotto creamed with red turnip, chiodini mushrooms and "Stracciata" cheese sauce

Spaghetti con zucchini, i suoi fiori, pepe del mulinello e Provolone del Monaco

Spaghetti pasta with zucchini and its flowers, ground pepper and Provolone del Monaco cheese

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

Secondi Piatti

Main Courses

Pescato del giorno con variazione di broccoletti e sbriciolato di tarallo Agerolese

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

Roasted prawns with fermented kale and fennel with raspberry sauce

Filetto di manzo con cipollotto arrostito e tartufo nero del Faito

Beef fillet with roasted onions and black truffle from Monte Faito

Rotolino di pollo,

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

The Parmigiana

Contorni di stagione, insalate, patatine fritte

Seasonal side dishes, salads, french fries

Dessert

Dessert

Millefoglie con crema e amarene al distillato di ciliegia

Millefeuille with cream and sour cherries flavored with cherry liquor

Frolla al pistacchio con crema al latte e frutti di bosco

Pistachio tart with milk cream and berries

Tiramisù

Tiramisu

Composizione di frutta di stagione

Season's fruits composition

Gelati

Ice creams

Per i clienti più piccoli....

For younger guests....

Gnocchetti al pomodoro

Tomatoes gnocchi

Spaghetti Bolognese

Spaghetti Bolognese

Cotoletta di vitello con patatine

Breaded veal cutlet with french fries

Battuta di manzo alla griglia con patatine

Grilled thin beef with french fries

Trancio di pesce alla brace con misticanza

Grilled fish fillet with garden's salad

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.
