

Antipasti

"Mare Nostrum" mosaico a crudo € 32

"Mare Nostrum" Mixed Raw fish

** Caviare con Charlotte di Patate e crocchette ai Porcini

Asetra Iraniano Gr. 25 - € 250 - Italiano Gr. 25 - € 95

Caviar with Potato charlotte and Porcini Mushroom "crocchette"

Iranian "Asetra" Caviar Gr 25 - € 250 - Italian Caviar Gr 25 - € 95

Composizione estiva di Verdure mediterranee con Provolone del Monaco e Bruschette € 24

Summer Mediterranean Vegetable composition with "Provolone del Monaco" Cheese and toasted Bread

Caldo-freddo di Foie Gras d'Anatra ai Fichi, Pane Cafone, Zabaione al Moscato € 32

Hot and cold Duck Foie Gras with Figs, local Bread and Moscato Wine sabayon

* Crudo di Scampi con Alici in carrozza € 38

Raw Scampi with fried Anchovy filled with Mozzarella

Come una parmigiana di Zucchine, Fiore fritto ripieno di Ricotta di Bufala € 26

Like Zucchini "Parmigiana", fried Zucchini flower filled with Buffalo's Ricotta Cheese

Pane e Pomodoro i sapori di una volta. . . . € 24

Bread with Tomato...ancient flavour

Primi Piatti

Spaghettoni alla carbonara fredda di mare € 24

"Spaghettoni" pasta cold Sea Food "Carbonara" style

Crema estiva di Fagioli Borlotti, spiedino di Crostacei alla brace, Olio Siciliano € 26

Summer cream of "Borlotti" Beans with grilled Shellfish skewered and Sicilian Oil

Ravioli fatti in casa al Fior di Latte con pesto leggero, Capperi e Pomodorini Vesuviani € 24

Home-made Ravioli filled with Fior di Latte Cheese and light Pesto sauce, Caper and Cherry Tomato

Risotto al Basilico con pelle di Latte di Bufala, scorze di Limone e Bottarga di Tonno € 30

Risotto with Basil and Lemon peel, Buffalo's Milk skin and Tuna Fish Bottargo

Spaghetti di Gagnano con le Cipolle, mollica abbrustolita e Acciughe di Cetara € 24

Gagnano's Spaghetti pasta with Onion, toasted Breadcrumb and Cetara's Anchovy

Fusilli lunghi con una salsa Genovese di Coniglio e Porcini € 26

Long "Fusilli" pasta with Rabbit Genoese sauce and Porcini Mushroom

Tortelli fatti in casa con Melanzane cotte sotto la Cenere

Licala di Mare e profumo di Basilico € 32

Home-made "Tortelli" pasta with smoked Eggplant, flat Lobster flavoured with Basil

Secondi di Pesce

Ventresca di Tonno al rosa con millefoglie di Cetriolo, Anguria e Pomodorini € 38

Tuna Fish "ventresca" with Cucumber, Watermelon and Cherry Tomato

San Pietro in confit e sulla brace

con succo ristretto di Peperoni dolci, Olive e Limone candito € 40

Confit and Grilled John Dory with sweet Pepper sauce, Olives and candied Lemon

Sgombro alla brace in agretto di Pomodorini e Maionese leggera all'Origano € 36

Grilled Mackerel with sour Cherry Tomato and light Oregano mayonnaise

Baccalà con salsa Napoletana e Patate schiacciate all'Olio € 34

Salt Cod Fish with Neapolitan sauce and mashed Potato with Oil

* Spigola di Lenza con Ostriche selvatiche al vapore

e succo di Fagiolini, Mela Granny Smith e Porcini € 42

Sea Bass with steamed wild Oyster and Green Bean juice, Granny Smith Apple and Porcini Mushroom

Secondi di Carne

Sella di Agnello alla griglia

con Melanzane Perlina profumate all'Arancia e Patate a nido € 38

Grilled Lamb saddle with Baby Eggplant flavoured with Orange and Potato

Maialino da Latte cotto a bassa temperatura con puré di Patate

Porcini sott'Aceto e salsa leggera alle Acciughe € 34

Suckling Pig cooked at low temperature with Potato purée, sour Porcini Mushroom and light Anchovy sauce

Entrecôte di Manzo alla brace e Friggitielli ripieni (minimo per 2 persone) € 78

Grilled Beef entrecote and filled Sweet Green Pepper (minimum for two people)

Pollo "Ficatum" con composta di Cipolla profumata al Limone

Foie Gras d'Anatra e Zabaione al Fiano di Avellino passito € 36

"Ficatum" Chicken with Onion compote flavoured with Lemon

Duck Foie Gras and "Fiano di Avellino" sweet Wine sabayon

Prodotti Tipici

Salame in Budello grasso con Pane cafone alla brace € 24

Salami with grilled Bread

Ricotta di Bufala campana e Pomodorini "Vesuviani" Basilico e Olio Siciliano € 22

Buffalo's Ricotta Cheese and "Vesuviani" Cherry Tomato, Basil and Sicilian Oil

Capicollo ubriaco dei Monti Lattari

Cipollotto fresco e Pane di San Sebastiano al Vesuvio alla brace € 24

Salami from Lattari mountain with spring Onion and grilled "San Sebastiano al Vesuvio" Bread

Formaggi a Latte Crudo selezione di cinque assaggi con Confetture di casa e Miele € 16

Selection of five raw Milk Cheeses with home-made Jam and Honey

* € 15,00 Portata con Supplemento aggiunto alla Mezza Pensione / * Course with Extra Charge additional to the Half Board

** La portata non è compresa in caso di Mezza pensione / ** The Course is not included in Half Board basis

Coperto, servizio e tasse compresi / Cover charge, service and taxes included