



RESTAURANT  
MENU

*Gli ingredienti del nostro menù possono contenere questi allergeni:  
Cereali - Crostacei - Uova - Pesce - Latte - Frutta a guscio - Molluschi*

---

The ingredient in our menù may contain these allergens:  
Cereals - Crustaceans - Eggs - Fish - Milk - Shelled fruit - Molluscs

# ANTIPASTI

## STARTER

### TERRA

**Flan di broccolo con colatura di provola e pancetta croccante. 10**

Broccoli flan with pouring of provola and crispy bacon.

---

**Stratificato di melanzane con mousse di ragù. 10**

Layered eggplant with sauce mousse.

---

**Nidi di asparago con croccante di uovo. 12**

Asparagus nests with egg crisp.

---

**Bufala Campana con pomodorino nero di Crimea e salsa al basilico. 12**

Bufala Bell with Crimean black cherry tomatoes and basil sauce.



# ANTIPASTI

## STARTER

### MARE

**Julienne di calamaro su zuppeta di pisellini novelli ed asparago di mare.** 13

Squid julienne on a soup of new peas and sea asparagus.

---

**Insalatina di mare al vapore con verdure agli agrumi. (patate, nocciola, agrumi a vivo, carote e misticanza)** 13

Steamed seafood salad with citrus fruit vegetables. (potatoes, hazelnuts, live citrus fruits, carrots and mixed salad)

---

**Polpo arrosto con scarolina riccia, salsa Aioli e rapa rossa.** 14

Roasted octopus with curly endive, Aioli sauce and beetroot.

---

**Carpaccio di salmone marinato a secco con barbabietola e dressing allo yogurt acido.** 14

Dry marinated salmon carpaccio with beetroot and sour yogurt dressing.



# PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

## TERRA

**Risotto cacio e pepe con croccante di carciofo e clorofilla al prezzemolo.** 13

Risotto with cheese and pepper with crunchy artichoke and parsley chlorophyll.

---

**Maccheroncello di pasta fresca quadrato pastificio Del Prete con salsa allo scarpariello.** 13

Pasta Del Prete square fresh pasta macaroncello with scarpariello sauce.

---

**Bottoni pastificio Del Prete ripieni di Bufala alla Nerano.** 14

Pastificio Del Prete buttons filled with Nerano buffalo mozzarella.



# PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

## MARE

**Gnocchetti di patata viola con arselle e fiorilli.** 15

Purple potato gnocchi with clams and small flowers.

---

**Occhio di lupo al guazzetto di scorfano.** 15

Wolf's eye with redfish stew.

---

**Risotto al profumo di agrumi con gamberi e menta.** 15

Risotto with citrus scent with shrimp and mint.



# SECONDI PIATTI

SECOND COURSES

## TERRA

**Rollatine di pollo con panatura  
all'erbette selvatiche. 16**

Chicken rolls with wild herb breading.

---

**Guancia di vitello con crema di broccolo e patate castello. 18**

Veal cheek with broccoli cream and castle potatoes.

---

**Filet mignon 280 gr con salsa al roquefort e  
puntarelle di asparago. 24**

Filet mignon 280 gr with roquefort sauce and asparagus chicory.



# SECONDI PIATTI

SECOND COURSES

## MARE

**Fritturina leggera di gamberi e calamari con verdure.** 16

Light fried shrimp and squid with vegetables.

---

**Hamburger di orata con mayo affumicata e bergamotto.** 16

Sea bream burger with smoked mayo and bergamot.

---

**Filetto di spigola al vapore con verdure baby.** 16

Steamed sea bass fillet with baby vegetables.

---

**Lingotto di tonno in crosta di sesamo e nocciole  
con salsa di carote e soia.** 20

Tuna ingot in a sesame and hazelnut crust with carrot and soy sauce.



# FRUTTA & DESSERT

FRUIT & DESSERT

## **Composta di frutta di stagione.**

**6**

Compote of seasonal fruit.

---

## **Selezione di piccole delizie.**

**6**

Selection of small delights.

---

## **Selezione di gelato artigianale gusti misti.**

**6**

Selection of homemade ice cream mixed tastes.

## **Le coccole del nostro pastry chef.**

**6**

The cuddles of our pastry chef.







GUSTA I SAPORI

CHE SOLO UNA STELLA  
PUÒ REGALARE.