



RESTAURANT

MENÙ

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



MARE

Salmone marinato a secco agli agrumi di Sorrento con insalatina di mango e dressing allo yogurt di Bufala **14**

Dry marinated salmon with Sorrento citrus fruits with mango salad and Buffalo yogurt dressing

Trilogia di marinati mediterranei al profumo di olio evo e agrumi di costiera **14**

Trilogy of Mediterranean marinades flavored with extra virgin olive oil and coastal citrus

Polpo in tempura orientale aromatizzata alla curcuma e bietolina spadellata con olio di frantoio bio **15**

Octopus in oriental tempura flavored with turmeric and chard sautéed with organic olive oil

Selezione di tartare profumate all'olio evo e timo limonato **16**

Selection of tartare scented with extra virgin olive oil and lemon thyme

Insalatina di mare al vapore con julienne di ortaggi e petali di agrumi (patate nocciola, agrumi a vivo, carote e misticanza) **15**

Steamed seafood salad with vegetable julienne and citrus fruit petals (hazelnut potatoes, live citrus fruits, carrots and mixed salad)



TERRA

Fiorilli di zucca croccanti con cuore ripieno di ricotta di Bufala DOP e pepe nero di Penja **10**

Crispy zucchini flowers with a heart filled with Buffalo ricotta and black pepper from Penja

Stratificato di melanzana con mousse di ragù Partenopeo e fior di latte di Agerola **10**

Layered aubergine with Neapolitan ragù mousse and Agerola mozzarella

Crudo di Parma doppia corona **10**

Parma ham double crown

Mozzarella di Bufala campana DOP in croccante di panko e cuore morbido di Nerano **14**

Buffalo mozzarella DOP from Campania in crunchy panko and soft heart of Nerano

Treccina di Bufala campana DOP con rucola di campo e pomodorini di collina bio **12**

Braided Buffalo Mozzarella dop with field rocket and organic hill tomatoes





PRIMI PIATTI

FIRST COURSES



MARE

Linguine di grano duro antico, trafilate al bronzo con cozze alla tarantina **15**

Ancient durum wheat linguine, bronze drawn with Taranto-style mussels

Risotto acquerello con gamberi rosa di Procida al profumo di agrumi di costiera e menta piperita **16**

Watercolor risotto with pink Procida prawns flavored with coastal citrus and peppermint

Tagliolini freschi all'uovo con lupini veraci e crema di limone di Sorrento **16**

Fresh egg tagliolini with real lupins and Sorrento lemon cream

Pacchero di grano duro antico, trafilato al bronzo con ragù di astice al profumo di basilico **24**

Ancient durum wheat pacchero, bronze drawn with lobster ragù flavored with basil

Scialatielli freschi con frutti di mare **16**

Fresh scialatielli with seafood



TERRA

Spaghettone di grano duro antico, trafilato al bronzo con crema di Nerano e chips di zucchine **14**

Ancient durum wheat spaghetti, bronze drawn with Nerano cream and courgette chips

Maccheroncello fresco con bis di pomodorini rossi e gialli di collina bio **13**

Fresh macaroncello with bis of red and yellow organic hill tomatoes

Bottone “Del Prete” ripieno di ricotta di Bufala campana e pomodorino di collina bio **14**

“Del Prete” button filled with Buffalo ricotta from Campania and organic hill tomatoes





SECONDI PIATTI

SECOND COURSES



MARE

Calamaro grigliato con olio bio al limone di Sorrento su letto di insalatina di campo **18**

Grilled squid with organic Sorrento lemon oil on a bed of wild salad

Cuore di Baccalà islandese in umido con insalatina di campo policroma al profumo di olio bio **18**

Stewed Icelandic cod heart with polychrome field salad flavored with organic oil

Fritturina leggera di calamari e julienne di verdure croccanti **18**

Light fried squid and crispy vegetable julienne

Lingotto di tonno in salsa teriyaki e bietolina al salto **20**

Tuna ingot in teriyaki sauce and sautéed chard

Pescato del giorno **60 al kg**

Catch of the day

Filetto di branzino con verdure di stagione al vapore **20**

Sea bass fillet with steamed seasonal vegetables



TERRA

**Suprema di pollo sous vide, accompagnata da carotina glassata,
con salsa demi-glace al profumo di rosmarino** **15**

Sous vide chicken supreme, accompanied by glazed carrot, with rosemary-scented demi-glace sauce

Hamburger di Chianina con petali di patate profumati al lime **18**

Chianina burger with lime-scented potato petals

**Tagliata di entrecôte con rucola di campo, pomodorini di collina
bio e lamelle di grana 24 mesi** **24**

Entrecôte steak with field rocket, organic hill tomatoes and 24-month parmesan slices

Filetto di manzo e ortaggi alla griglia **28**

Beef fillet and grilled vegetables

FRISE ESTIVE

SUMMER FRISE



Frise alla Caprese (Riccia, Bufala, cuore di bue)

14

Frisella Caprese (curly salad, buffalo mozzarella, tomatoes)

Frise alla Napoletana (Tonno all'olio, misticanza, olive verdi e datterini)

14

Neapolitan Frisella (tuna in oil, mixed salad, green olives and cherry tomatoes)

Frise di mare (Polpo, seppia, olive nere, insalata verde, pomodoro)

16

Sea Frisella (octopus, cuttlefish, black olives, gree salad, tomatoes)





FRUTTA & DESSERT

FRUIT & DESSERT



Composta di frutta di stagione

6

Compote of seasonal fruit

Coccole del pastry chef

6

Pampering of the pastry chef

Dessert Home Made

6

Home Made dessert

Selezione di mini fruttini (3 pz.)

7

Selection of mini fruits (3 pz.)



Fruttino Superior (1 pz. grande, 1 pz. medio)

7

Fruttino Superior (1 large piece, 1 medium piece)

Tiramisù soffiato

7

Puffed tiramisù

Millefoglie scomposta

7

Decomposed millefeuille

Deliziosa alla nocciola

7

Delicious with hazelnut