

Antipasti di Mare

Starters from the Sea

- Prosciutto di pesce spada** € 22
su erbe del nostro orto e sidro di pomodoro
Swordfish carpaccio with herbs and tomato cider
- Tartara di tonno rosso** € 26
con avocado e julienne di daikon
Tuna tartare served with avocado and daikon julienne
- Ostriche Gillaudeau** each € 6
Fresh Gillaudeau oysters
- Polpo croccante** € 22
su tegola di porro stufato e maionese di polpo
Grilled octopus served with stew leek and octopus mayonnaise
- Frittura di calamaretti “spillo”** € 22
con verdure croccanti e salsa tartara
Deep fried baby calamari served with crispy fried vegetables and tartar sauce
- Gamberoni e polpo in tempura** € 22
con salsa allo yogurt e riflessi di curry rosso
Shrimps and octopus tempura with yogurt sauce and curry
- Capesante scottate al pepe cuvée** € 24
profumate alla vaniglia su purea di topinambur e lime
Pepper seared scallops in vanilla aroma with topinambur and lime puree
- Soutè di frutti di mare** € 24
al profumo di finocchietto selvatico e crostini integrali
Mixed seafood sautéed in a wild fennel aroma and brown bread croutons

Antipasti di Terra

Starters from the Land

- | | |
|---|------|
| Burrata con rucola e pomodorini
<i>Burrata cheese with rucola and cherry tomatoes</i> | € 14 |
| Cuor di caprese
<i>Mozzarella cheese, sliced tomatoes and basil</i> | € 16 |
| Mozzarella di bufala e prosciutto crudo di Parma
con pomodori secchi e biscotto integrale
<i>Buffalo mozzarella and cured Parma ham with
brown biscuit soaked in the water and dry tomatoes</i> | € 18 |
| Insalata di carciofi, rucola selvatica
e riflessi di provolone del monaco
<i>Artichokes and rucola salad with provolone del monaco cheese</i> | € 18 |
| Fritto della tradizione napoletana
<i>Traditional deep fried neapolitan delicacies
(rice balls, eggplant balls, tater tots, ravioli)</i> | € 15 |
| “a parmigian e mulignan”
<i>Eggplant parmigiana</i> | € 16 |
| Fiori di zucca in tempura ripieni di ricotta e fior di latte
su salsa di pomodorini del Vesuvio e pesto di olive e capperi
<i>Fried zucchini flower stuffed with ricotta cheese and mozzarella cheese
served with cherry tomato sauce and capers and olive pesto</i> | € 16 |

Primi Piatti

First Course

**Linguine di semola di grano duro con ricciola,
pomodorini gialli e crudo di peperoncini verdi** € 22

Linguini with amberjack, yellow cherry tomatoes and sweet chillies

**Gnocchetti di melanzane con pescatrice,
pomodorini e pecorino al pepe nero** € 24

*Homemade pasta (eggplant dumplings) tossed with monkfish
and cherry tomatoes with black pepper pecorino cheese on top*

Risotto con gamberi, asparagi e lime € 26

Risotto with shrimps, asparagus and lime

**Mezzelune ripiene di astice e mozzarella di bufala
in guazzetto di vongole e crudo di pomodoro** € 28

*Homemade pasta parcels stuffed with lobster and buffalo mozzarella
tossed with clams and raw tomato*

Spaghettoni di Gragnano con pomodorini del Vesuvio € 15

Spaghetti with cherry tomato, garlic and olive oil sauce

Gnocchi di patate alla sorrentina € 16

*Homemade gnocchi (potato dumplings) served in a rich tomato
sauce, melted mozzarella cheese and basil*

Ravioli di pasta cotta alla caprese € 18

*Fresh pasta parcels stuffed with caciotta cheese and marjoram
topped with tomato sauce*

Risotto ai carciofi e provolone del monaco € 22

Artichoke risotto with provolone del monaco cheese

Pesce

Fish

Calamari alla griglia € 26

con cous cous alla mediterranea

Grilled squid served with vegetables couscous

Filetto di spigola di lenza in crosta di pane saporito € 28

su salsa di finocchi e arance

Sea bass fillet baked in the oven in aromatic crunchy bread served with fennel and orange sauce

Tonno scottato in crosta di sale Maldon ed erbe € 30

con caponatina di verdure alla siciliana

Seared tuna in Maldon salt and aromatic herbs with sicilian vegetables stew

Ricciola alla brace € 30

con involtino di porro ripieno di scarole e pomodori secchi

Grilled amberjack with escaroles and dry tomatoes leek roll

Composizione di pesce alla griglia € 35

al profumo di menta piperita

Mixed grilled fish (selected daily due availability) in mint aroma

Pescato del Giorno al kg € 90

alla griglia, al sale o all'acqua pazza

Catch of the day

Grilled, baked in salt or in "crazy water"

Carne

Meat

**Scaloppine di vitello al limone sorrentino
e capperi di Salina** € 22

Veal escalope served in a light lemon sauce and capers

**Lombatina di vitello burro e salvia
su letto di spinaci novelli** € 28

Veal chop with butter and sage served with spinach

**Costine di agnello da latte scottate al pepe nero
con cipollotti alla menta** € 30

Lamb chops grilled in black pepper served with mint scallions

Morbido di manzo al pepe verde € 28
con purea di patate al profumo di tartufo

*Beef fillet in a creamy green peppercorn sauce served with
mashed truffle potatoes*

Filetto di scottona al taurasi € 32
con croccante di patate

*Scottona beef fillet in taurasi wine sauce
served with fried potato skins*

Fiorentina ai ferri (per 2) € 70
con caponatina di verdure alla griglia e patate fresche fritte

*Florentine steak served with mixed grilled vegetables
and french fries*

Contorni

Side dishes

Insalata mista <i>Mixed salad</i>	€ 8
Insalata di pomodori <i>Sliced tomato, origan and basil salad</i>	€ 8
Rucola e pomodorini <i>Rucola and cherry tomatoes salad</i>	€ 8
Patate fresche fritte <i>French fries</i>	€ 8
Melanzane a funghetto <i>Pan fried diced eggplant tossed with cherry tomatoes, garlic and olive oil</i>	€ 9
Scarola olive e capperi <i>Escaroles tossed with olives and capers</i>	€ 9
Verdure alla griglia <i>Mixed grilled vegetables</i>	€ 12

Pizze

Marinara Pomodoro, origano, aglio e basilico <i>Tomato sauce, organ, garlic and basil</i>	€ 9
Margherita Pomodoro, fiordilatte, parmigano e basilico <i>Tomato sauce, mozzarella cheese and basil</i>	€ 10
Bufalina Pomodoro, mozzarella di bufala e basilico <i>Tomato sauce, buffalo mozzarella and basil</i>	€ 12
Napoletana Pomodoro, pomodorini a pacchetelle, acciughe, aglio, olive nere e basilico <i>Tomato sauce, cherry tomatoes anchovies, black olives and basil</i>	€ 13
Salamino Pomodoro, fiordilatte, salame paesano e basilico <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, local salami and basil</i>	€ 13
Carciofini Pomodoro, fiordilatte, carciofini sott'olio e basilico <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, artichokes in oil and basil</i>	€ 13
Capricciosa Pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto, funghi, olive nere e basilico <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, cooked ham, mushrooms, black olives and basil</i>	€ 16

Pizze 2.0

Caprese Fiordilatte, pomodorini del piennolo e basilico <i>Mozzarella cheese, cherry tomatoes and rucola pesto</i>	€ 14
Burrata e crudo Burrata, prosciutto crudo di Parma e basilico <i>Burrata cheese, cured Parma ham and basil</i>	€ 16
Quattro formaggi Fiordilatte, asiago, emmental, gorgonzola e basilico <i>Four cheese pizza</i>	€ 15
Mortadella Stracciata di bufala, mortadella IGP, salsa di pistacchi di Bronte e granella di pistacchi <i>Creamy buffalo mozzarella, mortadella, pistachio pesto and pistachio grain</i>	€ 16
Sasicc e friariell Fiordilatte, salsiccia e broccoli <i>Mozzarella cheese, sausage and neapolitan broccoli</i>	€ 16
Sfilatino con parmigiana di melanzane e provola <i>Folded pizza with eggplant parmigiana and provola cheese</i>	€ 16

Frutta e Dessert

Profiteroles al limone sorrentino <i>Lemon profiteroles</i>	€ 10
Tiramisù <i>Classic recipe: Savoiardi dipped in coffee, mascarpone cream and chocolate chip</i>	€ 10
Cheesecake con ricotta di bufala e salsa di fragole e menta <i>Buffalo ricotta cheesecake with strawberries and mint sauce</i>	€ 10
Torta caprese con gelato alla vaniglia <i>Flourless cake with almond and chocolate served with vanilla ice cream</i>	€ 10
Millefoglie con crema chantilly, amarene e scaglie di cioccolato <i>Millefeuille with chantilly cream, sour cherries and chocolate chip</i>	€ 10
Semifreddo al torroncino <i>Nougat and chocolate chip semifreddo</i>	€ 10
Tagliata di frutta <i>Mixed sliced fresh fruit</i>	€ 12
Provolone del Monaco con confettura di fragole e menta <i>Provolone del monaco cheese with strawberries and mint sauce</i>	€ 15