

ANTIPASTI APPETIZERS

Tagliatella di seppia con pesto di lattuga e burro ai ricci di mare € 34
Cuttlefish noodle with lettuce pesto and sea urchin butter 4,7,12

Carpaccio di ricciola con insalata di rinforzo € 44
Amberjack carpaccio with cauliflower salad 4,12

Tartare di tonno rosso con misticanza e salsa di agrumi € 42
Tuna tartare, mixed salad and citrus sauce 12

Polpo arrosto, panzanella e salsa verde € 38
Grilled octopus, Panzanella, Green sauce 1,4,6,9,12

Prosciutto crudo e melone € 32
Parma ham, and antaloupe 12

La caprese con mozzarella di bufala € 30
Buffalo mozzarella caprese salad 7

PRIMI PIATTI FIRST COURSE

Linguine all'astice € 56
Lobster linguine 1,2,6,9,12

Vermicelli alle vongole € 46
Vermicelli pasta with clams 1,6,14

Spaghettoni quadrati ai ricci, finocchietto e limone € 46
Square spaghetti, Sea urchin, Fennel, Lemon 1,2,6,4,9,8

Ravioli capresi € 34
Caprese ravioli 1,6,7,3

Paccheri al pomodoro del Vesuvio € 30
Paccheri with Vesuvio's tomato 1,6,9

Tripoline alla Nerano € 32
Nerano style tripoline pasta 1,5,6,7,8,9

DALL'ORTO FROM THE GARDEN

Tartare di zucchine, Mandorle, Fiori di zucca, Misticanza € 22
Zucchini tartare, Almonds, Zucchini flowers, Mixed salad 5,8

Spinaci, Avocado, Pomodoro secco, Noci, Parmigiano Reggiano € 24
Spinach, Sundried tomato, Walnut, Parmigiano Reggiano 5,7,8

Scarola riccia al salto € 20
Sautéed curly escarole 4 ✓

Melanzane a funghetto € 20
Sautéed eggplants and cherry tomatoes 5,8 ✓

Friggitelli alla pizzaiola € 20
Green chili peppers, "Pizzaiola" sauce 5,8 ✓

SECONDI PIATTI MAIN COURSE

Pescato del giorno € 180€ / Kg
Catch of the day 2,4

Aragosta, Cicala di mare € 280 / Kg
Spiny lobster, Rock lobster 2

Astice blu, Scampi € 200 / Kg
Blue lobster, Langoustines 2

Gamberi rossi € 200 / Kg
Red prawns 2

Frittura di gamberi e calamari* € 44
*Fried prawns and squid** 1,2,6, 8,9,12,14

Ventresca di tonno con spinaci e salsa limone € 48
Tuna belly with spinach and lemon sauce 4

Tagliata di manzo alla brace € 44
Grilled beef cutlet

Cotoletta alla milanese, Rucola, Pomodorini, Parmigiano Reggiano € 58
Milanese veal chop, Arugula, Tomatoes, Parmigiano Reggiano 1,3,5,6,7,8

Polletto alla brace € 34
Barbecued chicken 6,10

DOLCI DESSERTS

Tiramisù € 14
Tiramisù 1,3,6,7,8

Delizia al limone € 14
Lemon delight 1,3,6,7,12

Torta Caprese € 14
Caprese cake 3,7,8 ✓

Millefoglie, Crema chantilly, Amarene, Gelato alla vaniglia € 14
Millefeuille, Chantilly cream, Sour cherries, Vanilla ice cream 1,3,6,7

Babà, Crema pasticciera, Fragoline € 14
Babà, Custard, Wild strawberries 1,3,6,7,12

Gelati sorbetti € 14
Ice cream Sorbets 3,6,7,8



Fair Trade Coffee and Tea



Responsibly sourced fish

I nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche: Cereali (1), Crostacei (2), Uova (3), Pesce (4), Arachidi (5), Soia (6), Latte (7), Frutta a guscio (8), Sedano (9), Senape (10), Sesamo (11), Solfiti (12), Lupini (13), Molluschi (14). Il personale è a disposizione per fornire qualsiasi informazione inerente alla natura dei prodotti e materie utilizzate ed alle modalità di preparazione. L'ospite è pregato di comunicare al personale la sua necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche. In base alla disponibilità, alla stagionalità ed alle esigenze produttive alcuni ingredienti o prodotti potrebbero essere abbattuti o surgelati a -18 °C

Our dishes may contain the following allergenic substances: Cereals (1), Crustaceans (2), Eggs (3), Fish (4), Peanuts (5), Soy (6), Milk (7), Nuts (8), Celery (9), Mustard (10), Sesame (11), Sulphites (12), Lupine (13), Molluscs (14). The staff is available to provide any information pertaining to the nature of the products and materials used and how they are prepared. The guest is requested to inform the staff of his or her need to consume foods free of certain allergenic substances. Depending on availability, seasonality, and production needs, some ingredients or products may be blast chilled or frozen to -18°C