

## Antipasti - *Starters*

Crudo di mare	34
<i>Raw seafood</i>	
Tartare di tonno con lime, erba cipollina e yogurt.*	20
<i>Tuna tartare flavoured with lime, chives and yogurt</i>	
Polpo scottato alla colatura con crema di fagioli, peperone crusco e friarielli.*	21
<i>Seared octopus served with bean cream, "Crusco" pepper and "friarielli" (bitter napoletan spinach).</i>	
Soutè di frutti di mare con friselle al finocchietto.	22
<i>Seafood soutè served with "friselle" (crunchy whole grain bread).</i>	
Tartare di Fassona con cipolla rossa marinata all'aceto, capperi, alici e salsa all'uovo.*	23
<i>"Fassona" (fine beef) tartare with red onion marinated in vinegar, capers and anchovies.</i>	
Parmigiana di melanzane croccante con pomodoro giallo e fonduța di parmigiano reggiano*	18
<i>Crunchy eggplant "Parmigiana" revisited with yellow tomatoes and Parmesan cheese fondue.</i>	
Mozzarella di bufala con pomodori cuore di bue e basilico	16
<i>Buffalo mozzarella cheese &amp; "Cuore di Bue" (big, pulpy local tomatoes) topped with fresh basil.</i>	
Burrata con rucola e pomodorini.	16
<i>"Burrata" (soft, creamy cheese) with rocket salad, cherry tomatoes and basil.</i>	

Coperto 3, servizio non incluso  
*Cover charge 3, Service not included*

\* Prodotto fresco sottoposto ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza o congelato all'origine come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04

*\*Product subjected to rapid abatement of temperature to ensure quality and safety*

## Primi - *First Courses*

Risotto alla pescatora.* <i>Seafood risotto</i>	25
Spaghetti ai ricci di mare. <i>Spaghetti pasta with sea urchins</i>	30
Linguine alle vongole, menta e limone. <i>Linguine pasta with clams, mint leaves and lemon</i>	20
Ziti spezzati con genovese di tonno e bottarga.* <i>"Ziti" (long hand-broken maccheroni) with Genoese tuna sauce and "bottarga"</i>	24
Fettucelle al limone con zucchine e scampi.* <i>Lemon scented homemade "Fettucelle" pasta with scampi e zucchini</i>	30
Ravioli capresi con pomodorini e basilico*. <i>Capri "Ravioli" (fresh home-made pasta filled with caciotta cheese and marjoram) with cherry tomatoes and basil.</i>	18
Gnocco alla sorrentina * <i>"Gnocchi alla Sorrentina" (Sorrento-style dumplings).</i>	16

Coperto 3, servizio non incluso  
Cover charge 3, Service not included

\* Prodotto sottoposto ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza o congelato all'origine come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04

*\*Product subjected to rapid abatement of temperature to ensure quality and safety.*

## Secondi - *Main Courses*

Filetto di spigola con friarielli al peperoncino e mayonese al limone.\* 28

*Sea bass fillet with chili pepper "friarielli"  
(bitter napoletan spinach) and scented lemon mayonnaise*

Baccalà fritto in tempura con scarole, alici e pomodori secchi.\* 26

*Codfish fried in tempura with escarole, anchovies and dried tomatoes*

Tagliata di tonno scottato con insalata di pomodorini, olive, capperi e cipolla rossa.\* 27

*Sliced seared tuna with a salad of cherry tomatoes, olives, capers and red onion*

Cuberoll di manzo cotto a bassa temperatura con patata schiacciata e nocciole tostate.\* 30

*Beef "Cuberoll" with mashed potatoes and toasted hazelnuts.*

Stinco di maiale brasato con cavolfiori affumicati e spinaci per 2 persone.\* 44

*Braised pork shank with smoked cauliflower and spinach (for two people).*

Filetto di manzo alla griglia con verdure alla griglia. 32

*Grilled beef fillet and grilled vegetables*

Coperto 3, servizio non incluso  
Cover charge 3, Service not included

\* Prodotto sottoposto ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza o congelato all'origine come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

*Product subjected to rapid abatement of temperature to ensure quality and safety.*

# Desserts

Mezza sfera di cioccolato al latte con mousse al mascarpone,  
mou salato e nocciole.\* 10

*Milk chocolate half-sphere with "mascarpone" mousse,  
salted mou and hazelnuts*

Savarin al limoncello con chantilly al limone e zuppetta di  
fragole e menta.\* 9

*Limoncello "Savarin" (sponge cake) with lemon chantilly cream,  
strawberry and mint "zuppetta"*

Tiramisu al limone, cioccolato bianco e lamponi.\* 9

*"Lemon Tiramisu", whit white chocolate and raspberries*

Torta caprese con salsa alla vaniglia.\* 8

*"Caprese" cake topped with vanilla sauce*

Cheese cake alle amarene, salsa di yogurt e lime.\* 8

*Cheese cake with sour cherries, yogurt sauce and lime*

Coperto 3, servizio non incluso  
Cover charge 3, Service not included

\* Prodotto sottoposto ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza  
o congelato all'origine come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

*Product subjected to rapid abatement of temperature to ensure quality and safety.*