



## **GENNARO AMITRANO**

*Executive Chef*

## **MARCO SPATARO**

*Restaurant Manager*

## **GIOVANNI ARTICOLARE**

*Head - Sommelier*

P= Pork, Maiale

V=Vegetarian, Vegetariano

G= Gluten free, Senza Glutine

I nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche: pesce, molluschi, crostacei, cereali contenenti glutine, uova, soia, latte, frutta a guscio, solfiti, sedano, lupini, senape, semi di sesamo.

\* I piatti contrassegnati con l'asterisco, sono preparati con prodotti congelati di qualità superiore

I piatti contrassegnati con (\*\*\*) sono prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

*Our meals can contain the following allergenic substances: fish, molluscs, crustaceans, cereals containing gluten, eggs, soy, milk, sulfur dioxide and sulphites, nuts, celery, lupine mustard, sesame seeds.*

*\*The dishes marked with an asterisk are prepared with frozen products of superior quality*

*The dishes marked with (\*\*\*) are fresh products of animal origin, as well as the raw fishery products, are subjected to rapid temperature reduction to ensure quality and safety; as described in the HACCP Plan pursuant to EC Regulation 852/04 and Reg. CE 853/04.*

**Servizio incluso** *Service included*

## TASTING MENU

Menù degustazione  
5 portate a scelta  
dello Chef  
*Tasting Menu*  
*5 courses Chef's choice*  
€ 85 p.p.

Menù degustazione  
7 portate a scelta  
dello Chef  
*Tasting Menu*  
*7 courses*  
*Chef's choice*  
€ 115 p.p.

Il menù degustazione va servito per l'intero tavolo  
*Tasting menu has to be served for the entire table*

*ga*

## STARTER

Crostatina di gamberi rossi,  
melanzane, mandorla e tartufo nero\*\*

*Red prawns tart with eggplants,  
almonds and black truffle\*\**

€ 30

Battuta di bufalo, burrata, alici,  
uovo marinato al nucillo e cornflakes

*Water buffalo tartare with burrata cheese and anchovies,  
“nucillo” scented marinated egg and cornflakes*

€ 35

Involtini di sogliola, fagiolini,  
gazpacho di Cantalupo e prosciutto crudo\*\* (P)

*Sole roll with green beans, cantalupo  
melone gazpacho and raw ham\*\* (P)*

€ 32

Parmigiana di melanzane  
in due consistenze (V)

*Eggplant parmigiana  
in two different style (V)*

€ 26

FIRST COURSE

Raviolo caprese (V)

*Raviolo caprese with caciotta cheese  
and tomatoes sauce (V)*

€ 28

Spaghetti, aglio, olio,

peperoncino, prezzemolo, ricci e cacao\*\*

*Spaghetti with garlic, oil,  
chilli pepper, parsley, sea urchins  
and cocoa powder\*\**

€ 35

Riso carnaroli,

scampi e liquirizia (G)

*Carnaroli rice with scampi  
and licorice (G)*

€ 36

Tagliolini con vongole veraci  
e pesto di zucchine e nocciole

*Homemade "Tagliolini" pasta with clams,  
and courgettes and hazelnut pesto*

€ 32

MAIN COURSE

Spigola di mare al sale,  
la sua salsa al limone e caponata\*\*  
*Sea bass in salt with its lemon sauce  
and vegetables "caponata" \*\**  
€ 36

Rombo di mare  
alla mugnaia con misticanza  
*Sea Turbot "mugnaia" style  
with Mesclun salad*  
€ 36

Costine di maialino nero casertano, composta  
di ciliegie e chips di patate affumicate (P)  
*Black pork ribs of Caserta with cherry compote  
and smoked potatoes chips (P)*  
€ 34

Carne di bufala  
*Water buffalo meat*  
€ 10 x 100gr

Zuppa di pesce e pane all'olio  
*Mediterranean fish soup with oil bread*  
€ 45

Pescato del giorno  
*Catch of the day*  
€ 12 x 100gr

DESSERT

Tartelletta caffè, limone, pepe e capperi  
*Coffee, lemon, pepper and caper tart*  
€ 15

Crespella alle fragole  
e sorbetto al basilico  
*Strawberry crêpe with basil sorbet*  
€ 15

Pastiera in cappelletto,  
cannella e cioccolato bianco  
*Pastiera with cinnamon  
and white chocolate*  
€ 15

Torta di mandorle con salsa al caramello salato (G)  
*Almond and chocolate caprese cake  
with salted caramel (G)*  
€ 15

Gelati e sorbetti (G)  
*Homemade ice cream and sorbet (G)*  
€ 15

Selezione di formaggi  
*Selection of cheese*  
€ 25