

ga

FOLLOW US

 **gennaroamitrano capri**
 **gennaroamitrano_capri**

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

€ 100 p.p.

Menù degustazione
7 portate a scelta dello Chef

Tasting Menu
7 courses
Chef's choice

€ 120 p.p.

Abbinamento vino 5 calici

Wine pairing 5 glasses

€ 50 p.p.

Abbinamento vino 7 calici

Wine pairing 7 glasses

€ 70 p.p.

Il menù degustazione va servito per l'intero tavolo

Tasting menu has to be served for the entire table

ga

STARTER

Melanzana, mozzarella, pomodoro,
basilico come una parmigiana (V)

*Eggplant, mozzarella cheese, tomato,
basil like parmigiana (V)*

€ 28

Crostatina all'olio evo, gamberi rossi crudi,
animelle di vitello, porro e salsa di mandorle*
*Olive oil tart, raw red prawns, sweetbreads of veal,
leek and almond sauce**

€ 35

Battuta di bufalo, salsa di burrata,
uovo marinato al liquore di noci,
alici sotto sale e mais croccante** (G)
*Water buffalo tartare with burrata cheese sauce,
marinated egg in walnut liqueur,
salted anchovies and crunchy corn** (G)*

€ 35

Tacos di ricciola dry yogurt,
rapa rossa fermentata, salsa tartara**

*Dry ricciola tacos, yogurt,
fermented red turnip, tartare sauce***

€ 32

FIRST COURSE

Raviolo ripieno di pomodoro,
caciotta e maggiorana (V)

*Raviolo stuffed with tomato,
caciotta cheese and majoram (V)*

€ 28

Spaghetti, aglio, olio, peperoncino,
prezzemolo, ricci e cacao*

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

€ 38

Riso carnaroli agli scampi,
salsa di liquirizia e gelato alla fava tonka (G)

*Scampi risotto with raw scampi,
licorice sauce and tonka peas ice cream (G)*

€ 38

Ditalini, fave, piselli e cipolla bruciata (V)

*“Ditalini” pasta with fava beans,
peas and burnt onion (V)*

€ 28

Cannelloni di baccalà,
polpette di salsiccia e salsa peperoni* (P)
*Salted cod cannelloni with sausage meatballs
and pepper sauce* (P)*

€ 34

MAIN COURSE

Maialino nero casertano cotto al “Josper”,
composta di arance e cips di patate al limone
*Casertan black piglet cooked in “Josper” oven
with orange compote and lemon potato chips*

€ 40

Bufalo cotto ai carboni,
giardiniera e salsa di bufalo (G)
*Water buffalo meat cooked in charcoal with
its own sauce and mixed pickled vegetables (G)*

€ 40

Carne di bufalo
Water buffalo meat

€ 10 x 100 gr

Rombo di mare alla mugnaia,
la sua pelle croccante, misticanza e caviale**
*Sea turbot “mugnaia” style with its own crispy skin,
mixed green salad and caviar***

€ 40

Spigola di mare alla plancia,
carciofo e menta, salsa di spigola** (G)
*Griddled sea bass with its own sauce,
artichoke and mint** (G)*

€ 40

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

DESSERT

Crostata con crema di limone,
salsa al caffè, pepe nero e capperi essiccati

*Lemon cream tart, coffee sauce, black pepper
and dried capers tart*

€ 18

Bignè ripieno di crema alla gianduia
e chantilly alla nocciola, craquelin,
salsa al cioccolato e nocciola

*Bignè stuffed with gianduia cream and
sweet whipped hazelnut cream, craquelin,
chocolate sauce and hazelnut*

€ 18

Base di caprese diplomatica
alla arancia, salsa al caramello e whisky (G)

*Almond and chocolate caprese cake
with orange diplomatic cream,
caramel and whisky sauce (G)*

€ 18

Spuma di patate alla vaniglia, cake cacao,
crema all'acqua di lampone, gel di finocchietto (G)

*Vanilla potato mousse, cocoa cake,
water cream raspberry and fennel gel (G)*

€ 18