

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 e non, 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.*

**Per la condivisione dei piatti è prevista una maggiorazione del 30%**

*For sharing dishes there is 30% surcharge*

**Servizio incluso** *Service included*

## TASTING MENU

Menù degustazione  
5 portate a scelta dello Chef  
*Tasting Menu*  
*5 courses Chef's choice*  
€ 110 p.p.

Menù degustazione  
7 portate a scelta dello Chef  
*Tasting Menu*  
*7 courses*  
*Chef's choice*  
€ 130 p.p.

Abbinamento vino 5 calici  
*Wine pairing 5 glasses*  
€ 50 p.p.

Abbinamento vino 5 calici  
“ Exclusive Selection ”  
*Wine pairing 5 glasses*  
“ *Exclusive Selection* ”  
€ 80 p.p.

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

## STARTER

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

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

€ 28

Mazzancolle scottate,  
anguria marinata in osmosi,  
spuma di patate con colatura alici\*\*  
*Seared mazzancolle, marinated watermelon,  
potato mousse with colatura of alici\*\**

€ 38

Tartare di bufalo, morbido di sedano,  
champignon, salsa Bloody Mary\*\*

*Water Buffalo tartare, soft celery,  
champignon, sauce of Bloody Mary\*\**

€ 35

Zuppa fredda di fagioli borlotti,  
sashimi di ricciola, fagiolini, fondo  
di ricciola e tartufo nero estivo\*\* (G)

*Cold soup of borlotti beans, ricciola  
sashimi with its sauce, green beans  
and black summer truffle\*\* (G)*

€ 32

FIRST COURSE

Gnocchi alla Sorrentina con pomodorini  
gialli, arrosto e provola affumicata\*\* (V)

*Homemade "gnocchi" Sorrentina style  
with roasted yellow tomato and  
smoked provola cheese\*\* (V)*

€ 30

Riso carnaroli, vongole veraci,  
cappuccino e mosciame di tonno rosso (G)

*Risotto with claims, cappuccino  
and red tuna mosciame (G)*

€ 40

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

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

€ 38

Mezzi paccheri con  
ragù di scorfano e finocchietto

*"Mezzi paccheri" pasta with  
scorpionfish ragù and fennel*

€ 40

Tagliolini al limone (V)

*Homemade "tagliolini"  
with lemon sauce (V)*

€ 30

MAIN COURSE

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\*\**

€ 45

Spigola di mare, zucchine,  
cozze e cappelletti di sedano rapa\*\*  
*Seabass with zucchini, mussels and homemade  
"cappelletti" with celery root\*\**

€ 45

Maiolino nero casertano cotto al "Josper",  
composta di arance e cips di patate al limone (P)  
*Casertan black piglet cooked in "Josper" oven with  
orange compote and lemon potato chips (P)*

€ 40

Filetto di bufalo al pepe nero:  
fondo di bufalo, salsa di pomodoro giallo,  
lattuga, amarene, rucola e blu di bufala  
*Water buffalo meat with black pepper: Buffalo sauce  
and yellow tomato, lettuce, sour cherries, rocket  
and blu of buffalo cheese sauce*

€ 50

Carne di bufalo  
*Water buffalo meat*  
€ 13 x 100 gr

*ga*

## DESSERT

Crostata con crema di limone,  
salsa al caffè, pepe nero e capperi essiccati  
*Lemon cream tart, coffee sauce, black pepper  
and dried capers*

€ 22

Bigné ripieno di crema alla gianduia  
e chantilly alla nocciola, craquelin,  
salsa al cioccolato e nocciola  
*Bigné stuffed with gianduia cream and  
sweet whipped hazelnut cream, craquelin,  
chocolate sauce and hazelnut*

€ 22

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)*

€ 22

Babà con crema di fava tonka,  
composta di fragole e spuma al rum  
*Babà with fava tonka cream,  
strawberry compote and rum foam*

€ 22

Gelati e sorbetti  
*Ice cream and sorbets*

€ 15

*ga*