

LIGHT LUNCH

Mozzarella di bufala, pomodorini e rucola selvatica (V)(G)
Buffalo mozzarella cheese, tomatoes and wild rocket (V)(G)

Gnocchi alla Sorrentina
con pomodori arrosto e provola affumicata (V)
*Handmade gnocchi "Sorrentina style" with
roasted tomatoes and smoked provola cheese (V)*

Torta caprese (G)
Almond and chocolate Caprese cake (G)

€ 50 p.p.

Bevande escluse
Drinks not included



FOLLOW US

 **gennaroamitrano capri**
 **gennaroamitrano_capri**

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*

Coperto *Cover € 4*

TASTING MENU

Menù degustazione
5 portate a scelta dello Chef

Tasting Menu
5 courses Chef's choice
€ 120 p.p.

Menù degustazione
7 portate a scelta dello Chef

Tasting Menu
7 courses Chef's choice
€ 150 p.p.

Abbinamento vino 5 calici

Wine pairing 5 glasses
€ 60 p.p.

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

STARTER

Baccalà broccoli friggirelli
olive, capperi e buccia d'arancia (G)

*Seared codfish, friggirelli broccoli,
olives, capers and orange peel (G)*

€ 28

Polpo arrostito, vellutata di ceci
e vongole e limone in salamoia* (G)

*Seared octopus, cream of chickpeas
and clams with lemon pickle* (G)*

€ 26

Crudo di pesce** (G)

*Local raw catch of the day** (G)*

€ 60

Parmigiana di Mamma Maria (G)(V)

*“Mamma Maria” eggplant
parmigiana (G)(V)*

€ 20

FIRST COURSE

Ditalini, fave, piselli,
cipolla bruciata e pecorino (V)
*Ditalini pasta with fava beans, peas,
burnt onion and pecorino cheese (V)*
€ 30

Risotto con pesto di basilico,
gamberi rossi e burrata (G)
*Risotto with pesto of basil, raw red prawns
and burrata cheese (G)*
€ 40

Spaghetti aglio, olio,
peperoncino, ricci e cacao*
*Spaghetti with garlic, olive oil, pepper,
sea urchins and cocoa powder**
€ 50

Mezzi paccheri
al pomodoro, ricotta e basilico (V)
*Mezzi paccheri pasta with tomatoes sauce,
ricotta cheese and basil (V)*
€ 28

MAIN COURSE

Spigola di mare al vino bianco,
senape, finocchi e carote arrosto** (G)

*Sea bass in white wine, with mustard,
carrots and roasted fennel** (G)*

€ 45

Zuppa di pesce e crostacei** (G)

*Local catch of the day and shellfish soup** (G)*

€ 60

Frittura di calamari e
gamberi rossi, salsa agrodolce*

*Fried calamari and red prawns
with sweet-and-sour sauce**

€ 38

Agnello del beneventano ai carboni (G)

Charcoal-roasted Benevento lamb (G)

€ 45

DESSERT

Babà napoletano
con rum e crema pasticciera

*Neapolitan babà with rum
and pastry cream*

€ 18

Delizia al limone
con limoni di Capri

*Lemon sponge cake with lemon cream
and lemons of Capri*

€ 18

Mousse al cioccolato fondente glassata alle
nocciole, sorbetto ai frutti di bosco e salsa al rhum

*Dark chocolate mousse in hazelnuts glaze,
berry sorbet and rum sauce*

€ 20

Sgroppino alle fragole

Strawberry sgroppino

€ 18