

GENNARO AMITRANO

Chef

 **gennaroamitranocapri**
 **gennaroamitrano_capri**

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.*

P= Pork, Maiale

V=Vegetarian, Vegetariano

G= Gluten free, Senza Glutine

Servizio incluso *Service included*

Coperto 6 €

Cover 6 €

TASTING MENU

Menù degustazione
5 portate a scelta dello Chef

Tasting Menu
5 courses Chef's choice
€ 125 p.p.

Menù degustazione
7 portate a scelta dello Chef

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

Abbinamento vini 5 calici

Wine pairing *5 glasses*
€ 60 p.p.

Abbinamento vini 7 calici

Wine pairing *7 glasses*
€ 90 p.p.

Il menù degustazione va servito per l'intero tavolo

Tasting menu has to be served for the entire table

STARTER

Parmigiana di “Mamma Maria”

(G) (V)

“Mamma Maria”

eggplant parmigiana style

(G)(V)

€ 22

Polpo arrostito , vellutata di

ceci e vongole, buccia di

limone* (G)

Seared octopus, cream of

Chickpeas and claims with

*lemon skin * (G)*

€ 26

Carpaccio di gamberi rossi ,

burrata, lenticchie croccanti e

misticanza(G)*

Red prawn carpaccio,

fried lentils, burrata and

*mix salad (G) **

€ 28

Sauté frutti di mare

Seafood sauté

€ 40

FIRST COURSE

Linguine alla “Nerano” (V)

*Linguine “Nerano” style,
with zucchini and parmesan (V)*

€ 28

Spaghetto, aglio, olio,
peperoncino, prezzemolo, e
vongole veraci

*Spaghetto with garlic, oil, chilli pepper,
parsley, and Clams*

€ 32

Riso carnaroli,
scampi e liquirizia*

Risotto with scampi
and licorice*

€ 38

Mezzi paccheri ai
frutti di mare

*Mezzi paccheri pasta with ,
seafood*

€ 35

MAIN COURSE

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

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

€ 45

Frittura di calamari e gamberi ,
salsa agrodolce **
Fried calamari and prawns,
with sweet and sour
*sauce ***

€ 38

Polpette di nonna “Rosa”
al pomodoro (P)
Grandma “Rosa’s” meatballs style
with tomato sauce (P)

€ 25

DESSERT

Crostatina con limoni di
Capri, salsa al caffè
polvere di capperi e pepe
*Lemon tart with Capri lemon
Coffee sauce , capper powder
and pepper*
€ 18

Tiramisù
€ 14

Sorbetto al limone con
limoni di Capri
*Homemade lemon sorbet
with Capri lemon*
€ 12