

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

€ 130 p.p.

Menù degustazione
7 portate a scelta dello Chef

Tasting Menu
7 courses Chef's choice

€ 160p.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” (V) (G)
Eggplant parmigiana of “Mamma Maria” (V) (G)
€ 24

Polpo arrostito, vellutata di ceci e vongole, zest di limone (G)
Roasted octopus, chickpea and clam veloutè, lemon zest (G)
€ 28

Le polpette di “Nonna Rosa” nel loro pomodoro (P)
“Nonna Rosa” meatballs in their tomato sauce (P)
€ 20

FIRST COURSE

*Tubetti in brodo di piselli, fave e piselli in doppia consistenza,
cipolla bruciata e pecorino (V)*

*Tubetti pasta in pea broth, broad beans and peas in two
textures, burnt onion and pecorino (V)*

€ 26

*Spaghetti aglio, olio, prezzemolo, peperoncino e vongole veraci
Spaghetti with garlic, olive oil, parsley, chili pepper and clams*

€ 36

*Riso carnaroli al limone, scampi e liquirizia (G)
Carnaroli lemon risotto with scampi and licorice (G)*

€ 38

*Spaghetti aglio, olio e peperoncino, riccio di mare, cacao amaro
e crumble di pane croccante*

*Spaghetti with garlic, olive oil and chili pepper, sea urchin,
bitter cocoa and crispy bread crumble*

€ 50

MAIN COURSE

*Filetto di spigola al vino bianco, finocchi e carote arrosto e salsa
alla senape (G)*

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

€ 45

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

€ 38

*Costoletta e coscia di agnello ai carboni, carciofi dorati e fritti
Charcoal-grilled lamb chop and leg of lamb with golden fried
artichokes*

€ 40

*Scottona selezione "Kurai"
Scottona beef selection "Kurai"*

€ 10 x 100gr

DESSERT

Crostatina al limone con crema al caffè, pepe nero e polvere di capperi

Lemon tart with coffee cream, black pepper and caper powder

€ 16

Delizia al limone

Lemon delight

€ 14

Flan al cioccolato fondente e amarene, gel di arancia amara e gelato al fiordilatte

Dark chocolate fondant, sour cherries, bitter orange gel and fior di latte ice cream

€ 16

Babà al rum

Rum babà

€ 14