

Antipasti / Appetizers

Gran Crudo di mare
Raw seafood platter

Caprese di ricciola
Amberjack caprese salad

Gambero viola marinato con salsa all'arancia e ricotta di bufala
Marinated purple shrimp with orange sauce and ricotta cheese

*Milanese di ventresca di tonno rosso, gazpacho di ciliegie e sedano croccante
Bluefin tuna belly milanese cutlet, cherry gazpacho, and crunchy celery

Burratina frita, scarola riccia con condimento ai frutti rossi
Fried burrata, curly endive with red fruit dressing

Tartara di fassona con tuorlo d'uovo bio e tartufo di stagione
Fassona beef tartare, organic white egg yolk and seasonal truffle

Pasta

Paccheri cacio e pepe con crudo di gamberi viola
Paccheri pasta "cacio e pepe" with raw purple shrimps

*Risotto all'acqua di pomodoro, tartare di tonno rosso e ketchup di pomodoro ciliegino
Tomato water risotto, red tuna tartare and cherry tomato ketchup

Tortelli ripieni di Astice e la sua bisque aromatizzata alla verbena
Home made tortelli lobster filled with verbena flavored bisque

Scialatielli ai frutti di mare
Scialatielli pasta with seafood

Ricordo dello chef / *Chef's memory*
Spaghetti quadrati al ragù di pomodori di Sorrento, scaglie di parmigiano e olio al basilico
Squared spaghetti with Sorrento tomato ragù, parmesan cheese and basil oil

Spaghetti alla Nerano
Spaghetti with fried zucchini and provolone cheese

Secondi / Main course

Pescato del giorno / *Catch of the day*

Alla griglia o all'acqua pazza con verdure di stagione arrosto

Grilled or steamed in light tomatoes "acqua pazza" with roasted seasonal vegetables

Rombo chiodato, beurre blanc e uova di lompo

Poched turbot with beurre blanc and lumpfish caviar

Capesante alla plancia, topinambur, cozze, alga e limone candito

Grilled scallops, topinambur mussels, seaweed and candied lemon

Frittura di gamberi, calamari e alici

Deep fried shrimps, squid and anchovies

*Secreto di maialino iberico ai ferri, crescione e salsa alla mostarda

Grilled secreto iberico piglet, watercress and mustard sauce

Lombo di agnello, pappa al pomodoro, salsa alla scamorza e limone

Lamb loin, tomato soaked bread, smoked scamorza cheese and lemon

Filetto di manzo con tatin di patata novella e salsa Diane

Beef fillet with new potato tatin and Diane sauce

Dessert

Lingotto di cioccolato e nocciole

Chocolate and hazelnut bar

Lemon paradise

Panna cotta

Caramel and coconut panna cotta

Sogno d'estate / *Summer dream*

Nuvola di panna, fragola e vaniglia / *Cream, strawberry and vanilla foam*

Affettato di frutta di stagione

Sliced seasonal fruit