

ANTIPASTI / APPETIZERS

Gran crudo di pesce ^{2/4/6/14}
Assorted raw seafood

46

Spaghetti di tonno rosso, latte di anacardi,
lime, colatura di alici di Cetara ^{8/4}
Red tuna sashimi, cashew milk, lime, Cetara anchovy reduction

28

Scampone cotto al vapore, trilogia di cavolfiore, olio al coriandolo e
olive di Gaeta ^{1/2/7/11}

Steamed langoustine, cauliflower trilogy, coriander oil and Gaeta olives

32

Burratina frita, scarola riccia con condimento ai frutti rossi ^{1/7/12}
Fried burrata, curly endive with red fruit dressing

20

Cuore di carciofo arrosto, zuppetta di stracciata di bufala, culatta
stagionata "Branchi", pinoli tostati, cipolla di Montoro in agrodolce
^{1/7/8/12}

*Roasted artichoke, creamy buffalo burrata, "Branchi" cured meet, toasted pine
nuts, Montoro onion pickle*

26

Il giardino di primavera
The Spring Garden
Verdure baby di stagione
Seasonal baby vegetables

22

PASTA E RISOTTO

Risotto al limone, ostrica e estratto di mandorla ^{7/8/12/14}

Lemon risotto, oyster, almond extract

30

Pappardelle con bisque ristretta di scampi,
aneto e perle di salmone Balick ^{1/2/4/7/12}

Pappardelle pasta with langoustine bisque, dill and Balik salmon pearls

34

Paccheri cacio e pepe, kumquat, crudo di tonno rosso ^{1/4/7}

Paccheri pasta "cacio e pepe", kumquat, raw red tuna

32

Ñdunderi "mare e monti" con lardo di Colonnata, porro,
cuori di mare, cozze e peperoncino ^{1/2/3/7/12/14}

*Ricotta gnocchi ndunderi "surf and turf" with Colonnata lard, leek, cockles,
mussels, and fresh chili*

28

Ricordo dello chef ^{1/7}

Chef's memory

Spaghetti al ragù di pomodori di Sorrento, scaglie di parmigiano e olio
al basilico

Spaghetti with Sorrento tomato ragù, parmesan cheese and basil oil

24

SECONDI PIATTI / MAIN COURSES

Pescato del giorno alla griglia, al sale, all'acqua pazza, al forno con
patate olive e pomodorini ^{4/12}

*Grilled catch of the day, in a light tomatoes "acqua pazza style", baked with
potatoes, olives and cherry tomatoes*

12 per 100 gr

Halibut in olio cottura, zucchine, gambero viola e zafferano ^{2/3/4/7/12}

Halibut poached in olive oil, zucchini, violet prawn and saffron

32

Triglia scottata alla plancha, crema di carciofi, fave,
minpitella, tempura di funghi Enoki ^{1/4/7/12}

*Seared red mullet, artichoke cream, broad beans, wild mint, Enoki mushroom
tempura*

30

Filetto di manzo al burro ed erbe aromatiche, crescione, cipollotto
nocerino, midollo, ribs di manzo, salsa al vino rosso ^{7/10/12}

*Beef fillet cooked in butter and aromatic herbs, watercress, spring onion, bone
marrow, beef-ribs, red wine sauce*

32

Carrè e pancia di agnello, salsa peperone crusco, yogurt, melanzane e
fondo aromatizzato al cumino ^{7/8/10/12}

*Rack and belly of lamb, sweet dried pepper sauce, yogurt, eggplant and cumin
scented juice*

30

Dessert

Tiramisu 1/3/7/8/12
Home made tiramisù

12

Delizia 1/3/7/8/12
Lemon sponge cake

12

Baba' al rum 1/3/8/12
Rum sponge cake

12

Crostata frutta di stagione 1/3/7/8/12
Seasonal fruit tart

12

Gelati e sorbetti 7
Ice cream and sorbet

12

L'Osipite è gentilmente pregato di comunicare allo staff la presenza di particolari allergie o intolleranze alimentari
The Guest is kindly asked to communicate to the dining staff allergies or particular intolerances

Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto ad abbattimento preventivo come da normativa
The raw fish in our menu has undergone appropriate safety regulation

In alcuni periodi dell'anno, per mancanza di prodotto fresco,
potrebbe essere necessario l'uso di prodotti congelati (piatti contrassegnati con *)
*In some periods of the year due to lack of fresh products, it may be necessary the use of frozen products (dishes marked with *)*

