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

*Carpaccio di capesante con vinaigrette agli agrumi e granita di pompelmo 10/12/14
Scallops carpaccio with citrus vinaigrette and grapefruit granita
32

*Cocktail di gamberi, il nuovo classico 2/3/4/10/12
Shrimp cocktail, the new classic
28

Burratina fritta, scarola riccia con condimento ai frutti rossi 1/7/12
Fried burrata, curly endive with red fruit dressing
20

Tartare di manzo con ovetto di quaglia poche', tartufo estivo e chips di parmigiano 3/7/10/12
Beef tartare with poached quail egg, summer truffle and parmesan chips
30

PASTA E RISOTTO

Risotto con fonduta di provola, ricci di mare e ristretto di pomodori del Piennolo 3/7/12
Risotto with provola fondue, sea urchins and Piennolo tomatoes reduction
30

*Paccheri cacio e pepe con tartare di gamberi rossi 1/2/7
Paccheri pasta "cacio e pepe", with red shrimp tartare
32

Linguine al limone di Amalfi con scaloppe di polpo 1/7/12/14
Linguine with Amalfi lemon and thinly sliced octopus
28

*Scialatielli alla Marmorata con ragù di molluschi e crostacei 1/2/9/12/14
Scialatielli pasta Marmorata style with mollusks and crustaceans ragu'
34

Ricordo dello chef/ Chef's memory 1/7
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

L'ospite è gentilmente pregato di comunicare lo staff la presenza di particolari allergie o intolleranze alimentari
Guests are kindly requested to inform the staff of any food allergies or intolerances

I prodotti con asterisco potrebbero essere congelati all'origine
Items marked with an asterisk may have been frozen at source

Per garantirvi freschezza, qualità e continuità dei prodotti, utilizziamo metodi di conservazione all'avanguardia come l'abbattimento rapido della temperatura e la surgelazione
Queste tecniche permettono di preservare al meglio le caratteristiche organolettiche, la sicurezza e il gusto degli ingredienti, mantenendo intatto il sapore naturale dei piatti

To ensure freshness, quality, and product consistency, we use advanced preservation methods such as rapid cooling and flash freezing. These techniques help preserve the organoleptic properties, safety, and flavor of the ingredients, keeping the natural taste of the dishes intact

SECONDI PIATTI / MAIN COURSES

Pescato del giorno alla griglia o al sale o all'acqua pazza o al forno con patate olive e pomodorini 4/12
Grilled catch of the day or in a light tomatoes "acqua pazza style"
or baked with potatoes, olives and cherry tomatoes
12 per 100 gr

Filetto di baccala' gratinato al pane al prezzemolo, beurre blanc e olio al peperone crusco 1/3/7/12
Salt cod fillet with parsley breadcrumb gratin, beurre blanc and crusco pepper oil
34

Triglie scottate con salsa al caciocavallo, marmellata di pomodoro e fiori di finocchio in tempura
Seared red mullet with caciocavallo cheese sauce, tomato jam and tempura fennel flowers 3/7/12
32

Filetto di manzo al burro ed erbe aromatiche, crescione,
cipollotto nocerino, ribs di manzo, salsa al vino rosso 7/10/12
Beef fillet cooked in butter and aromatic herbs, watercress,
spring onion, beef-ribs, red wine sauce
32

Sella di agnello con raviolo di patate e ragù di coscia
variazione di carote e crumble di erbe agli agrumi 7/8/10/12
Lamb's saddle with potato ravioli, carrot variation and citrus herb crumble
30

I NOSTRI EVERGREEN/*OUR EVERGREENS*

*Tartara di Gamberi 2
Shrimp tartare
28

Spaghetti alle vongole 1/9/12
Spaghetti with clams
28

Frittura di totanetti al limone con rucola e scaglie di parmigiano Reggiano 3/7/12
Fried baby squid with lemon, arugula and parmisan cheese shavings
30

DESSERT DEL NOSTRO CHEF/ HOMEMADE DESSERT

Tiramisù 1/3/7/8/12
Tiramisù
12

Delizia al Limone 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

Coperto / *Covert charge* euro 5