

Le proposte dello Chef

the Chef proposes

Le ostriche

ostriche fresche servite con una selezione di salse artigianali
fresh oysters served with a selection of artisanal sauces



30 • 50 • 75

Tartare di manzo

con maionese al lime, senape e tartufo estivo del Cilento
with lime mayonnaise, dijon mustard and local summer truffle



35

Carpaccio di baccalà

carpaccio di baccalà con salsa agli agrumi e pomodori marinati *
salt cod *carpaccio* with citrus sauce and marinated tomatoes *



22

Astice al limone di Amalfi

linguine con mezzo astice sfumato al brandy e crema al limone di Amalfi
linguine with half a lobster deglazed with brandy in Amalfi lemon cream



42

Baccalà con gazpacho

baccalà cotto a bassa temperatura, con gazpacho e verdure
salt cod cooked at low temperature, with gazpacho and vegetables



26



Antipasti

appetizers

Crudo di mare

con tonno, salmone, scampi, gamberi, spigola *
with raw tuna, salmon, *scampi*, shrimps, sea bass, *



50

Tartare di tonno

tartare di tonno con verdure croccanti*
tuna tartare with crunchy vegetables *



30

Polpo e patate

con salsa alle olive e pomodori marinati
octopus and potatoes salad with olive sauce and marinated tomatoes



22

Sauté

sauté di frutti di mare con crostini
mussels and clams sauté with crouton



24

Caprese

insalata caprese con mozzarella di bufala
caprese salad with buffalo mozzarella



20

Tartare di pomodoro

tartare di pomodoro alla mediterranea con rucola, mandorle tostate e pesto di basilico
mediterranean tomato tartare with rocket, toasted almonds and basil pesto



16



Primi piatti

first courses

Limone e gamberi

tagliolini freschi al limone di Amalfi con crudo di gamberi rossi di Mazara*
handmade *tagliolini* with Amalfi lemon and raw Sicilian red shrimps*



26

Vongole al profumo di agrumi

spaghetti con vongole e crumble di pane agli agrumi
spaghetti with clams and citrus bread crumble



22

Risotto alla pescatora

riso carnaroli con frutti di mare, gamberi e calamari
Carnaroli rice with seafood, prawns and calamari



30

Gnocco ripieno

gnocco ripieno di fior di latte su pesto di pistacchi e pomodorini confit
"gnocco" filled with *fior di latte* on pistachio *pesto* and confit cherry tomatoes



25

Paccheri al tartufo

con burro, tartufo nero estivo del Cilento e fonduta di parmigiano
paccheri pasta with local black summer truffle and parmesan fondue



30

Colatura alici e limone

spaghetti con filetti di alici salate, colatura di Cetara, limone di Amalfi e burro aromatizzato
spaghetti with salted anchovy fillets, Cetara "colatura", Amalfi lemon and flavored butter



25



SECONDI

main courses

Filetto di spigola

arrosto con pesto di zucchine, olio al limone e misticanza
sea bass fillet roasted with courgette *pesto*, lemon oil and mixed salad



35

Trancio di ricciola

arrosto con crema di melanzane affumicate e mandorle
slice of roasted amberjack with smoked aubergine cream and almonds



35

Frittura mista

mixed fried fish

calamari, gamberi e pesciolini del golfo *
calamari, prawns and small fish from the gulf *



24

Filetto all'Aglianico

filetto di manzo con salsa all'aglianico e patate
beef fillet with *aglianico* wine sauce and potatoes



35

Tagliata di manzo

tagliata di manzo con rucola, mandorle, pomodori secchi, olio e rosmarino
sliced beef with rocket, almonds, dried tomatoes, oil and rosemary



35

Agnello

costine di agnello grigliate con crema di piselli, cipolla marinata e zucchine
grilled lamb ribs with pea cream, marinated onion and courgettes



35



DRINK

Acqua water 4
Ferrarelle, Natia, San Pellegrino

Bibite sodas 4
Coca Cola, Coca Zero

Tonica fever tree 4
Indian, Mediterranean
Sicilian Lemonade, Ginger Ale

Spremuta juice 8
Arancia o Limone
Orange or Lemon

Spritz 10
Aperol, Limoncello,
Campari

Negroni 12

CAFFETTERIA

Espresso 2

Americano 4
Double espresso

Corretto 4

Tè e Tisane 4
tea and herbal teas

Birra beer
Nastro Azzurro 5

Syrentum (Sorrento lemon peel) 9

Armida (Sorrento orange peel) 9

Coperto / cover charge 3

Credit cards accepted
visa - mastercard - AmEx

