

## ANTIPASTI - APPETIZERS

### Il Polipo fra gli abissi\*

(reinterpretazione di un'insalata di mare) € 15.00

The octopus among the abysses\* (reinterpretation of a sea salad)

### Medaglioni di Tonno con stracciatella di bufala, sfera di

gambero rosso,\* terra al pepe nero e insalatina di cetrioli € 19.00

Tuna medallions with Buffalo Stracciatella, Red Shrimp\* sphere, ground with black pepper and cucumber salad

### Gamberi\* in tempura alle mandorle, zucchine alla scapece, maionese allo zafferano e foglie di menta piperita € 18.00

Almond tempura shrimp,\* marinated zucchinis, saffron mayonnaise and peppermint leaves

### Tartare di manzo, biscotto al tartufo, gel ai frutti rossi,

germogli spontanei e spuma al parmigiano € 19.00

Beef tartare, truffle biscuit, red fruit gel, sprouts and parmesan mousse

### Cheese cake di fior di latte sorrentino con coulis di pomodorini

del piennolo, brownie di fresella e basilico croccante \*\* € 11.00

Fior di latte Sorrento Cheese cake with cherry tomatoes coulis, Fresella's brownies and crispy basil\*\*

### Hummus di piselli, i suoi germogli, trilogia di cavoli

all'aceto e sfoglie di pane all'olio Evo (V) € 12.00

Hummus of peas, sprouts, trilogy of cabbage with vinegar and sheets of bread with oil Evo (V)

\* Prodotto surgelato / Frozen product. \*\* Vegetariano / Vegetarian. (V) Vegano / Vegan

## PRIMI PIATTI – FIRST COURSES

Risotto ai limoni Lubrensi, punte di asparagi croccanti,  
filetto di triglia scottato e polvere di limone bruciato € 15.00

Risotto with Massa Lubrense lemons, crispy asparagus tips,  
scalded mullet fillet and burnt lemon powder

Tagliolini alla clorofilla di prezzemolo,  
tartare di ricciola\* di fondale e juice all'acqua pazza € 19.00

Tagliolini with parsley Chlorophylla, seabed\* and "crazy water" juice

Mischiato di Gragnano con patate al rosmarino,  
lardo stagionato e battuto di gamberi\* in purezza € 15.00

Gragnano mixed with rosemary potatoes, seasoned lard and beaten shrimp\* in "purity"

Spaghettone ai frutti di mare, friarielli napoletani  
e nocciole infornate € 17.00

Spaghettone with sea food, Neapolitan Friarielli and baked hazelnuts

Fagottini farciti con stracotto di manzo, il suo ristretto,  
crema di bufala ed erbe fresche € 16.00

Stuffed bassoons with beef stew, its ristretto, buffalo cream and fresh herbs

Linguine alla Nerano\*\* € 14.00

Linguine with zucchini Nerano's style\*\*

Orzotto alle rape rosse con semi oleosi bio  
e crudità di verdure (V) € 13.00

Orzotto to red turnips with oil seeds bio and crudità vegetables(V)

\* Prodotto surgelato / Frozen product. \*\* Vegetariano / Vegetarian. (V) Vegano / Vegan

## SECONDI PIATTI – MAIN COURSES

Tataki di tonno rosso ai semi di sesamo, pesto agli agrumi,  
cipolla rossa all'aceto di lampone e misticanza dell'orto € 25.00

Tataki of red tuna with sesame seeds, pesto with citrus fruit red onion  
with raspberry vinegar and mixed salad

Cuoppo fritto di mare con alici alla Sorrentina,  
fish and chips di baccalà\* e salsa tartara € 15.00

Fried sea "Cuoppo" with sorrentine anchovies, cod fish and chips\* and tartar sauce

Parmigiana di alici locali, pomodorini confit,  
provola affumicata e ragù di pomodorini € 15.00

Parmigiana of local anchovies, tomatoes confit, smoked provola and ragù sauce

Trancio di dentice glassato alla scapece,  
chips di zucchini e tarallo sbriciolato € 22.00

Slice of frosted red snapper with marinated zucchini chips and crumbled Tarallo

Filetto di Manzo in crosta croccante,  
millefoglie di zucca e patate, riflessi di sedano rapa € 23.00

Beef tenderloin in crispy crust, pumpkin and potato millefeuille, reflection of celeriac

Rivisitazione della Parmigiana di melanzane su ragù  
di datterini e acqua di provola\*\* € 14.00

Revisiting of eggplant parmigiana on tomatoes meat sauce and provola water\*\*

Veggie burger di soia con insalatina di germoglietti(V) € 14.00

Soy Veggie burger with little sprouts salad (V)

Pesce Fresco del Giorno € /Kg 40.00/70.00

Fresh fish of the Day

\* Prodotto surgelato / Frozen product. \*\* Vegetariano / Vegetarian. (V) Vegano / Vegan

## DESSERTS

### L'Oro di Napoli

(Sfera di cioccolato con mousse al tiramisù e caffettiera al Bailey's calda) € 8.00

The gold of Napoli

(Chocolate ball with tiramisù mousse and coffee maker at hot Bailey's)

### Tributo a Massa Lubrense

(Cremoso al limoncello, crumble alle noci,  
gelato al limone e olio Evo a crudo)

€ 8.00

Tribute to Massa Lubrense

(Creamy to limoncello, crumble with walnuts,  
lemon ice cream and EVO oil in raw)

### I tre cioccolati

(Cioccolato fondente al 70%, cioccolato al latte,  
cioccolato bianco e terra frizzante)

€ 9.00

The three chocolates

(dark chocolate 70%, milk chocolate and sparkling Earth)

### Crostatina con crema catalana e pistacchio

€ 8.00

Crostatin with Catalan cream and pistachio

### Cheese cake ai frutti di bosco

€ 7.00

Cheese cake with berries

### Selezione di formaggi locali in abbinamento

con mostarde e frutta fresca

€ 8.00

Selection of local cheeses in combination with mustard and fresh fruit

\* Prodotto surgelato / Frozen product. \*\* Vegetariano / Vegetarian. (V) Vegano / Vegan