



LA CUCINA

Executive Chef:

Marco Laudato

Chef Pasticciere:

Aniello Noto

Maître d'Hotel:

Francesco Proto

L'Ospite
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
of any 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 regulations.

In alcuni periodi dell'anno per mancanza di prodotto fresco,
potrebbe essere necessario l'uso di prodotti congelati
(piatti contrassegnati con *).

Dishes marked with (*)
could be prepared with ingredients frozen at the origin.

Menu Degustazione

Tasting Menu

Tradizione

Parmigiana di Melanzane ^{1,3,7,9} 
Eggplant Parmigiana ^{1,3,7,9} 

Candele Spezzate alla Genovese di Manzo ^{1,7,9,12}
Candele Pasta with Beef and Onions Ragout "Genovese Style" ^{1,7,9,12}

Costine di Agnello Glassate, Pomodoro Gratinato,
Cannolo Croccante di Bufala e Cicoria Saltata ^{1,6,7,8,9}
Roasted Lamb Rack, Baked Tomato, Buffalo Cheese Roll
and Sautéed Chicory ^{1,6,7,8,9}



Babà, Limoncello e Frutti Rossi ^{1,3,7,8,12}
Babà, Limoncello and Red Fruits ^{1,3,7,8,12}

Menu Degustazione

Tasting Menu

Espressione

Capesante Glassate, Mela Verde, Yogurt e Caviale Oscietra ^{4, 7, 8, 12, 14, *}
Glazed Scallops, Green Apple, Yogurt and Oscietra Caviar ^{4, 7, 8, 12, 14, *}

Uovo Pochè, Caciocavallo dei Monti Lattari,
Zuppetta di Fiori di Zucchine ^{3, 7, 9} 
Poached Egg, Caciocavallo Cheese, Zucchini Flower Soup ^{3, 7, 9} 

Tortelli di Gamberi Rossi, Ricotta e Limone ^{1, 2, 4, 7, 9, 12, *}
Homemade Tortelli Stuffed with Red Prawns,
Ricotta Cheese and Lemon Zest ^{1, 2, 4, 7, 9, 12, *}

Dentice alla Plancia con Peperoni alla Mediterranea e Melanzana Arrosto ^{4, 6, 9, 12}
Grilled Red Snapper with Peppers and Roasted Eggplants ^{4, 6, 9, 12}

Limone ^{1, 7, 8}

Lemon ^{1, 7, 8}



Antipasti

Starters

Variazione di Tonno Crudo e Cotto: Tataki, Sashimi, Tartare ^{4, 6, 12}
Raw and Cooked Tuna: Tataki, Sashimi, Tartare ^{4, 6, 12}

Capesante Glassate, Mela Verde, Yogurt e Caviale Oscietra ^{4, 7, 8, 12, 14, *}
Glazed Scallops, Green Apple, Yoghurt and Oscietra Caviar ^{4, 7, 8, 12, 14, *}

Mazzancolle con Scapece di Zucchine e Purea di Patate ^{2, 12, *}
Red Prawns with Vinegar "Scapece" Zucchini and Mashed Potatoes ^{2, 12, *}

Uovo Pochè, Caciocavallo dei Monti Lattari,
Zuppetta di Fiori di Zucchine ^{3, 7, 9} 
Poached Egg, Caciocavallo Cheese, Courgette Flower Soup ^{3, 7, 9} 

Tartare di Manzo su Pizza Fritta e Fonduta di Cacio e Pepe ^{1, 6, 7, 12}
Beef Tartare on Deep Fried Pizza with "Cacio e Pepe" Fondue ^{1, 6, 7, 12}

Parmigiana di Melanzane ^{1, 3, 7, 9} 
Eggplant Parmigiana ^{1, 3, 7, 9} 

Insalatina Tiepida di Tuberi ⁹  
Warm Mixed Root Vegetable Salad ⁹  

Pasta



Pasta Courses



Spaghetti alle Vongole, Prezzemolo e Limone Candito ^{1, 4, 9, 12, 14}
Spaghetti with Clams, Parsley and Candied Lemon ^{1, 4, 9, 12, 14}

Risotto alla Pescatora ^{2, 4, 7, 12, 14, *}
Risotto "Pescatora" Style ^{2, 4, 7, 12, 14, *}

Tortelli di Gamberi Rossi, Ricotta e Limone ^{1, 2, 4, 7, 9, 12, *}
Homemade Tortelli Stuffed with Red Prawns,
Ricotta Cheese and Lemon Zest ^{1, 2, 4, 7, 9, 12, *}

Candele Spezzate alla Genovese di Manzo ^{1, 7, 9, 12}
Candele Pasta with Beef and Onions Ragout "Genovese Style" ^{1, 7, 9, 12}

Crocchette di Patate alla Sorrentina ^{1, 7, 8, 9} 
Potato Dumplings with Tomato Sauce, Mozzarella and Basil Pesto ^{1, 7, 8, 9} 

Ravioli di Caprino e Friggirelli ^{1, 3, 7, 12, 9} 
Handmade Ravioli with Goat Cheese and Green Peppers ^{1, 3, 7, 12, 9} 

Linguine con Battuto di Pomodoro, Aglio Nero e Tofu ^{1, 8, 12}  
Linguine with Fresh Chopped Tomatoes, Black Garlic and Tofu ^{1, 8, 12}  

Secondi Piatti

Main Courses

Astice al Vapore con Verdure di Stagione alla Catalana ^{2, 9, 12}
Steamed Lobster with Catalan Style Seasonal Vegetables ^{2, 9, 12}

Dentice alla Plancia con Peperoni alla Mediterranea e Melanzana Arrosto ^{4, 6, 9, 12}
Grilled Red Snapper with Peppers and Roasted Eggplants ^{4, 6, 9, 12}

Zuppa di Pesce alla Napoletana ^{2, 4, 6, 9, 12, 14, *}
Neapolitan Fish Soup ^{2, 4, 6, 9, 12, 14, *}

Petto e Coscia di Faraona, con Caponata di Verdure in Agrodolce ^{6, 8, 12}
Guinea Fowl Breast and Leg, with Sweet and Sour Vegetable "Caponata" ^{6, 8, 12}

Costine di Agnello Glassate, Pomodoro Gratinato,
Cannolo Croccante di Bufala e Cicoria Saltata ^{1, 6, 7, 8, 9}
Roasted Lamb Rack, Baked Tomato, Buffalo Cheese Roll
and Sautéed Chicory ^{1, 6, 7, 8, 9}

Chateaubriand con Salsa Bernese e Verdure di Stagione ^{3, 7, 9, 10, 12}
Chateaubriand with Bernese Sauce and Seasonal Vegetables ^{3, 7, 9, 10, 12}

Vellutata di Fagioli con Sedano e Pane Croccante ^{1, 11}  
Creamy Bean Soup with Celery and Crispy Bread ^{1, 11}  