

PER PARTIRE...

STARTERS

L'estate nell'orto / La nostra selezione di verdure estive (1, 3, 7, 9)

Summer time in the Garden / Composition of seasonal vegetables

Insalata di mare cotta al momento con crema di topinambur e verdure croccanti (2, 4, 9, 12, 14)

Seafood salad with crispy vegetables and Jerusalem artichokes cream

Medaglioni di astice con anguria, asparagi di mare e menta (2, 4, 9)

Lobster medallions with water melon, seaweed and mint

Scaloppa di foie gras scottata con cipolla fondente di Tropea, tartare di gamberi rossi di Praiano, salsa al porto e thè Matcha (1, 3, 4, 7, 9, 12)

Sautéed seared foie gras with braised onion, red prawns tartare, port wine sauce and Matcha tea

"Sciù-Scio' Napoletano"

Un omaggio all'ignoranza di mia madre... selezione di crudo di pesce e crostacei mediterranei (1, 2, 4, 7, 8, 9, 12, 14)

A culinary journey to the Amalfi Coast...lovingly dedicated to the naivete of my Mother... Selection of Mediterranean raw fish and seafood

Sciù - petali di crudo di spigola, pezzogna, tonno e calamari (1, 2, 4, 7, 8, 9, 14)

Selection of Mediterranean raw seabass, pezzogna fish, tuna and squids

Sciò - scampi, gamberi, ostrica e tartufo (2, 7, 12, 14)

Selection of Mediterranean raw scampi, prawns, oyster and Venus clam

DI PASTE IN RISO

PASTA AND SOUP

Tortelli di patate al limone con melanzane e provola affumicata dei Monti Lattari (1, 3,7)

Home made ravioli filled with potato and lemon zest, in a sauce of aubergine and Provola cheese

Linguine grezze "Cavalier Cocco" alla carbonara di tonno con uova bio, la sua bottarga e cipollotto nocerino (1, 4, 7, 9, 12)

Linguine pasta with Bio eggs carbonara, tuna and roe and spring onion

Mezzi paccheri di Gragnano "Gentile" con ragù di podolico e pesto al limone sfusato (23 min.) (1, 7, 8, 9, 12)

Paccheri pasta with a veal ragout and lemon pesto

Tagliolini all'uovo con tartufi di mare e tartufo nero estivo dell'Irpinia (1, 3, 7, 9, 12, 14)

Tagliolini egg pasta with sauce of Venus clams and summer truffle from Irpinia

Un menu alternativo è a disposizione dei nostri gentili clienti / A special menu is available upon request

Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva come da normativa / *The raw fish in our menu has undergone appropriate safety regulation*

Informazioni sulle Allergie Alimentari: Alcuni piatti e bevande possono contenere uno o più dei 14 allergeni indicati dal Regolamento (UE) N. 1169/2011. Gli allergeni e i loro derivati sono: (1) Cereali contenenti glutine, (2) Crostacei, (3) Uova, (4) Pesce, (5) Arachidi, (6) Soia, (7) Latte, (8) Frutta a guscio, (9) Sedano, (10) Senape, (11) Semi di sesamo, (12) Anidride solforosa e solfiti, (13) Lupini, (14) Molluschi.

Su richiesta è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita dal personale in servizio. Non possiamo garantire la totale assenza di tracce di tali allergeni in tutti i nostri piatti e bevande.

Food Allergy Information: Certain dishes and beverages may contain one or more of the 14 allergens designated by EU Regulation No. 1169/2011. The designated allergens and products thereof are: (1) Cereals containing gluten, (2) Crustaceans, (3) Eggs, (4) Fish, (5) Peanuts, (6) Soybeans, (7) Milk, (8) Nuts, (9) Celery, (10) Mustard, (11) Sesame seeds, (12) Sulphur dioxide and sulphites, (13) Lupin beans, (14) Molluscs.

Please consult the appropriate documentation that will be provided by our staff upon request. We cannot guarantee the total absence of allergens in all of our dishes and beverages.

COTTURE E CONTRASTI

FISH AND MEAT

Filetto di San Pietro scottato con composta di fichi e salicorno (4, 7, 9, 12)

Sautéed fillet of John Dory fish with figs compote and sea wood

Trancio di spigola di Lenza con salsa di zuppa di pesce al cocco, calamaro, gamberi e taccole mangiatutto (2, 4, 9, 12, 14)

Sea bass fillet with fish and coconut sauce, local squids, prawns from Praiano and mangetout peas

**“La lussuria” Aragosta arrostita con patate,
Tartufo nero estivo e Champagne (2, 4, 7, 9, 12)**

Roasted rock lobster with creamed potatoes, flavoured with summer truffle from Irpinia and Champagne

**Animelle di vitello con salsa alla liquirizia,
Scampi scottati e rabarbaro (2, 4, 7, 9, 12)**

Veal sweetbread with liquorice sauce, sautéed scampi and rhubarb

Filetto di maialino da latte porchettato con mela annurca e bietoline (7, 9, 12)

Roasted fillet of suckling pig with annurca apple and stewed pak choi

**Lombatina di coniglio con pancetta steccata,
Verdurine estive e salsa alle erbe (7, 9, 12)**

Loin of rabbit with lard and seasonal vegetables and fresh herb sauce

...LA TRADIZIONE SECONDO NOI

Panzanella con biscotto di Tramonti, pomodorini, basilico, mozzarella, olive e alici marinate (1, 4, 7,8)

Panzanella salad with toasted bread, cherry tomatoes, basil, mozzarella cheese, olives and marinated anchovies

Mozzarella di Bufala di Capaccio con pomodori campani e basilico (7)

Selection of buffalo mozzarella cheese, cherry tomatoes and fresh basil

Spaghetti "Ravello" Vicidomini (1, 7, 8)

Spaghetti in a sauce of cherry tomatoes from Corbara, San Marzano tomato sauce and basil pesto

Linguine alle vongole e prezzemolo (1, 4, 9, 14)

Traditional linguine pasta, with clams and persil

Tagliolini al nero di seppia con astice bretone e pomodorini (1, 2, 3, 4, 9, 12)

Black ink tagliolini pasta with lobster and cherry tomatoes sauce

Scaloppina di lombatina di vitello al limone sfusato con spinaci e polvere di capperi (7, 9, 12)

Veal loin medallions scented with Amalfi lemon, spinach and caper powder

Filetto di pezzogna all'acqua pazza con pomodorini, olive, capperi e patate (2, 4, 7, 9, 12)

Pezzogna fish fillet in "crazy water" style with cherry tomatoes, olives, capers and potatoes

Astice alla griglia con le sue guarnizioni e verdure alla griglia (2, 3, 7)

Grilled Lobster with garnishes and grilled vegetables

Gran Grigliata mista di Pesci interi e Crostacei (min. 2 persone) (2, 4, 9)

Large selection of whole grilled fishes and shellfishes of the day (min. 2 person)