

...LA TRADIZIONE SECONDO NOI

... THE DISHES OF OUR TRADITION

ANTIPASTI - STARTERS

Panzanella con biscotto di Tramonti, pomodorini, basilico, burrata, olive, crudo di pezzogna e avocado (1, 4, 7, 8) **33,00**

Panzanella salad with toasted bread, cherry tomatoes, basil, burrata cheese, olives, raw pezzogna fish and avocado

Mozzarella di bufala di Capaccio con pomodori campani e basilico (7) **26,00**

Buffalo mozzarella cheese, selection of cherry tomatoes and fresh basil

PASTA

Spaghettoni "Ravello" Vicidomini (1, 7, 8) **27,00** 

Spaghettoni pasta with Corbara and San Marzano tomatoes sauce and basil pesto

Linguine Bio alla "Neranese" con vongole e caciotta dolce (1, 7, 14) **33,00**

Organic Linguine pasta with clams and sweet "caciotta" cheese

Ziti di Gragnano "Gentile" con ragù alla genovese napoletana e pesto al limone sfusato (1, 7, 8, 9, 12) **31,00**

Ziti pasta with Genoese veal ragout and lemon pesto

CARNE - MEAT

Scaloppina di vitello al limone sfusato e broccoli autunnali (7, 9, 12) **39,00**

Amalfi lemon veal escalope and broccoli

PESCE - FISH

Filetto di pezzogna all' "Acqua pazza" con pomodorini, olive, capperi e patate (2, 4, 7, 9, 12) **49,00**

Pezzogna fish fillet In "Acqua pazza" style with cherry tomatoes, olives, capers and potatoes

★ **Astice alla griglia con le sue guarnizioni e selezione di verdure** (2, 3, 7) **74,00**

Grilled Lobster with garnishes and selection of vegetables

Euro 32,00 Supplemento alla mezza pensione / Supplement to half board

Pescato del giorno di pesce e crostacei della costiera con verdure alla griglia (2, 4,) **55,00**

Mixed grilled fish and shellfish from the coast served with seasonal vegetables

MIMMO FA' TU'

MENU DEGUSTAZIONE 140,00 per persona, minimo 2
TASTING MENU 140,00 per pers. (min. 2)

È una raccolta di esperienze, ingredienti e preparazioni culinarie intese a creare una combinazione unica di emozioni

A collection of experiences, ingredients and preparations designed to create a unique combination of emotions

✳ Euro 55,00 Supplemento alla mezza pensione / Supplement to half board

PER PARTIRE...

ANTIPASTI - STARTERS...

**Tortino tiepido di zucca e pecorino dei Monti Lattari,
con caponata autunnale, uvetta e pinoli (3, 7, 8, 9, 12) 25,00**

Warm pumpkin and pecorino cheese flan with sautéed aubergines, raisins and pine nuts

**Carpaccio di spigola e melograno,
tartar di tonno rosso e avocado (4, 9) 37,00**

Raw sea bass with pomegranate and tuna tartar with avocado

**Insalata di totano rosso confit, porcini, cime di rapa
e patate affumicate (2, 4, 9, 12, 14) 36,00**

Red squid salad with porcini mushrooms, turnip tops and smoked potatoes

**Carpaccio di zucca, paté di foie gras con scampi
e nocciola di Giffoni (1, 3, 4, 6, 9, 12) 37,00**

Pumpkin carpaccio, foie gras with scampi and Giffoni hazelnut

L'Autunno nell'orto, con astice e agrumi (1,2, 3, 7, 8, 9) 35,00

Autumn time In the garden...

Selection of seasonal vegetables with lobster and citrus



Con questo piatto donerai 1 euro ad "Azione contro la fame" per regalare la gioia del cibo ad un bambino malnutrito
With this dish you will donate 1 euro to "Azione contro la fame" organization, to give the joy of the food to a malnourished child

Prezzi in Euro - Coperto Euro 6,00 - Servizio compreso - IVA inclusa
Prices in Euro - Cover charge Euro 6,00 - Service included - VAT included

✳ Non incluso nella mezza pensione / Not included in Half Board

PASTA RISOTTI E ZUPPE

PASTA, RICE AND SOUP

Crema di zucca con porcini e croccantino alle mandorle (8, 9) **25,00**

Pumpkin cream with porcini mushrooms and almond brittle

oppure / or

..con gamberi rossi di Praiano (2, 8, 9) **34,00**

...with red prawns from Praiano

Tortelli di carciofi e patate

con provola affumicata dei Monti Lattari (1, 3, 7, 9) **27,00**

Home-made ravioli filled with artichokes, potatoes and lemon zest, in aubergine and provola cheese sauce

Tagliolini Bio all'uovo con tartufi di mare

e tartufo nero estivo dell'Irpinia (1, 3, 7, 9, 12, 14) **44,00**

Organic Tagliolini egg pasta with Venus clams and summer truffle from Irpinia

Risotto "Carnaroli" ai porcini,

scampi ed erbe aromatiche (2, 4, 7, 9, 12, 14) **35,00**

Risotto with porcini mushrooms, raw scampi and fine herbs

Tagliolini Bio al nero di seppia

con astice e pomodorini (1, 2, 3, 4, 9, 12) **58,00**

Organic black ink tagliolini pasta with lobster and cherry tomatoes sauce

✳ Euro 24,00 Supplemento alla mezza pensione / Supplement to half board

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

PESCE - FISH

**Trancio di rombo scottato con composta di loti,
asparagi di mare e salsa al melograno** (4, 7, 9, 12) **44,00**

Turbot fish fillet with persimmon compote, sea asparagus and pomegranate sauce

**Trancio di spigola di lenza in crosta di sale e olive
con tortino di patate e maggiorana** (4, 7, 9, 12, 14) **48,00**

Sea bass fillet in salt crust and olives with potatoes and marjoram pie

CARNE - MEAT

Guanciale di manzo con purea di patate e bietolina (7, 9, 12) **33,00**

Stewed beef cheek with mashed potatoes and Swiss chard

Scamoncino di agnello con mela annurca, castagne e spinaci (7, 8, 9, 12) **35,00**

Lamb chop with Annurca apple purée, chestnuts and spinach

Entrecote di manzo Wagyu con selezione di verdure di stagione (7, 9, 12) **168,00**

Wagyu beef entrecote with selection of seasonal vegetables

★ Euro 95,00 Supplemento alla mezza pensione / Supplement to half board