

Benvenuti sulla terrazza della nostra casa

*Ogni nostro piatto esprime la cultura del territorio, i
sapori ed i profumi del mare e del nostro orto.*

*All of our dishes express the culture of our territory,
the tastes and the scents of the sea and of our garden.*

*Chacun de notre plat exprime la culture de la région,
les saveurs et les senteurs de la mer et de notre jardin.*

*Per specifiche esigenze dietetiche o in caso di allergie, il responsabile di sala è
a disposizione per le necessarie informazioni. Prego prendere visione della legenda all'ultima
pagina*

*For specific dietary requirements or in case of allergies, the restaurant manager is
available for the necessary information. Please refer to the legend of the symbols on the last page*

*Pour les besoins alimentaires spécifiques ou dans le cas d'allergies, le directeur du restaurant est
disponible pour les informations nécessaires. S'il vous plaît examiner la légende à la dernière page*

Antipasti

Hors d'œuvres

Tagliatelle di calamaro verace grigliato all'insalata, € 24,00

salsa della sua testa ed il suo nero  

Salade de bandes de calmar grillées, sauce de sa tête et son noir (jus)
Grilled strips of local squid salad in a sauce of its juices



Carpaccio di cernia marinata al liquore di finocchietto € 22,00

con mosaico di ortaggi estivi e caviale beluga 

Fines tranches crues marinées de mérrou au liqueur de fenouil sauvage
avec légumes de saison et caviar Beluga

Raw paper-thin slices of grouper fish marinated in wild fennel liquor
with seasonal vegetables and Beluga caviar



Zuppa di farro biologico con gamberetti di Crapolla saltati  € 22,00

Soupe d'épeautre biologique avec crevettes de Crapolla poêlés
Organic spelt soup with pan fried local shrimps



Prosciutto di cinghiale con salsa di melone cantalupo € 22,00

e quenelle di ricotta di fuscella all'olio nostrano 

Jambon de sanglier avec sauce de melon
et quenelle de fromage blanc à l'huile d'olive de notre jardin

Boar raw ham with yellow melon sauce
and ricotta-cheese quenelle flavoured with our olive oil



Una "diversa" parmigiana di melanzane   € 18,00

Aubergines et mozzarella cuit au four avec sauce tomate
Baked eggplant and mozzarella cheese with tomato sauce

Primi Piatti

First courses

Ravioli di pasta fresca all'uovo ripieni di orata e mozzarella € 24,00

in guazzetto di vongole veraci ed prezzemolo croccante    

*Raviolis de pâtes aux œufs frais farcies à la daurade et mozzarella,
en sauce de praires avec persil croquant*

*Ravioli of fresh egg pasta stuffed with gilthead fish and mozzarella,
in clams sauce with crispy parsley*



Linguine con polpa di ricci di mare del Golfo € 22,00

e polvere di patate allo zenzero  

*Spaghettis plats à la chair d'oursins du Gulf
et poudre de pommes de terre au gingembre*

Linguine with local sea-urchin meat and powdered ginger potatoes



Maccheroni del pastificio artigianale Leonessa € 25,00

con triglie di scoglio, olive di Gaeta e fiore di capperi  

*Macaronis de l'usine de pâtes Leonessa au rougets de roche,
olives de Gaeta et fleurs de câpres*

*Macaroni of Leonessa pasta factory with striped red mullet,
olives from Gaeta and flowers of capers*



Risotto con funghi chiodini e tartufo nero dell'avellinese  € 25,00

Risotto aux armillaires de miel et truffe noir d'Avellino

Risotto with honey mushrooms and black truffle from Avellino



Un'interpretazione diversa degli gnocchi alla sorrentina   € 18,00

*Gnocchis de pommes de terre aux tomates cerises,
basilic et quenelle de fromage frais "burrata"*

*Home-made potato dumpling with cherry tomatoes,
basil and burrata-fresh cheese quenelle*

Secondi Main courses

Pescato del giorno agli agrumi di Sorrento € 30,00

su salsa di finocchi e fagiolini dell'orto 

*Filet de poisson blanc du jour aux agrumes
sur sauce de fenouils avec haricots verts
Steamed local white fish with citrus fruits
on fennel sauce and French beans*



Tonno pinna gialla scottato secondo lo Chef, maionese al pompelmo

e mosaico di ortaggi estivi  

€ 30,00

*Thon albacore poêlé selon le chef (saignante),
mayonnaise au pamplemousse et légumes de saison
Rare pan fried yellowfin tuna,
grapefruit mayonnaise and seasonal vegetables*



Casseruola di pesce del Golfo, crostacei e frutti di

mare min. 2 pax



€ 65,00

*Poisson blanc du Golfe, crustacés et fruits de mer en ragoût
Local white fish, shellfish and seafood casserole*



Agnello di Laticauda scottato alle erbe fini,

€ 28,00

salsa di carote e patate schiacciate ai sentori di aglio

*Travers et gigot d'agneau de Laticauda poêlés aux fines herbes,
sauce de carottes et pommes de terre écrasées à l'ail
Pan fried ribs and leg of lamb from Laticauda with aromatic herbs,
carrot sauce and mashed potatoes with garlic scents*



Filetto di manzo del beneventano con salsa piccante

€ 30,00

di pomodoro San Marzano e piccola parmigiana di patate 





*Filet de bœuf de terre Beneventane avec sauce piquante de tomate local,
petits gratin de pommes de terre
Beef fillet from Benevento with spicy local tomato sauce,
small potato gratinated tart*

Dessert





Dessert

Mousse di mascarpone all'essenza di caffè    € 10,00
Entremets de mascarpone au café
Coffee flavoured mascarpone dessert







Tortino caldo al cioccolato fondente 70%, € 12,00
con cuore al Grand Marnier e zuppetta ai frutti di bosco    
Petite gateau chaud au chocolat fondant 70%,
avec cœur crémeux au Grand Marnier et salade de fruits de bois
Small warm pure chocolate cake 70%,
with Grand marnier creamy heart and berries salad



Cremoso di formaggio e fichi su crumble integrale     € 12,00
Mousse au fromage et figues sur crumble complet
Cream cheese and figs mousse on wholemeal crumble



Millefoglie con crema alle noci di Sorrento e biscuit al cioccolato € 12,00
   
Millefeuille aux noix de Sorrente et biscuit au chocolat
Millefeuille with cream of local walnuts and chocolate biscuit



Arcobaleno di frutta fresca € 10,00
Arc en ciel de fruits frais
Fresh fruit rainbow

“Quod ali cibus est, aliis fuat acre venenum”

“Ciò che per qualcuno è nutrimento, per altri può essere veleno”

“What can be nourishment for some, may be poison for others”

“Qu'est-ce que pour certains est de la nourriture, pour d'autres, il peut être poison”

Tito Lucrezio Caro

LEGENDA ALLERGENI - ALLERGENS LEGEND – LEGENDE ALLERGENES



Sedano
Celery
Céleri



Glutine
Gluten
Gluten



Crostacei
Crustaceans
Crustacés



Uova
Eggs
Oeufs



Molluschi
Shell fish
Mollusque



Senape
Mustard
Moutarde



Frutta a
guscio
Nuts
Noix



Arachidi
Peanuts
Cacahuètes



Pesce
Fish
Poisson



Lupini
Lupins
Lupins



Latte
Milk
Lait



Anidride solforosa
Sulphur dioxid
Dioxyde de soufre



Semi di Sesamo
Sesame
Sesame



Soya
Soy beans
Soya

Gli agrumi incontrano il mare ...

Menu degustazione Menu dégustation Tasting menu

Carpaccio di cernia marinata al liquore di finocchietto

con mosaico di ortaggi estivi e caviale beluga



*Fines tranches crues marinées de mérrou au liqueur de fenouil sauvage
avec légumes de saison et caviar Beluga*

*Raw paper-thin slices of grouper fish marinated in wild fennel liquor
with seasonal vegetables and Beluga caviar*



Zuppa di farro biologico con gamberetti di Crapolla saltati



*Soupe d'épeautre biologique avec crevettes de Crapolla poêlés
Organic spelt soup with pan fried local shrimps*



Tagliolini freschi agli agrumi di Sorrento



*Tagliolinis frais maison en sauce aux agrumes de Sorrento
Home-made thin tagliatelle with citrus fruit sauce*



Maccheroni del pastificio artigianale Leonessa

con triglie di scoglio, olive di Gaeta e fiore di capperi



*Macaronis de l'usine de pâtes Leonessa au rougets de roche,
olives de Gaeta et fleurs de câpres*

*Macaroni of Leonessa pasta factory with striped red mullet,
olives from Gaeta and flowers of capers*



Tonno pinna gialla scottato secondo lo Chef, maionese al pompelmo

e mosaico di ortaggi estivi



Thon albacore poêlé selon le chef (saignante),

mayonnaise au pamplemousse et légumes de saison

Rare pan fried yellowfin tuna, grapefruit mayonnaise and seasonal vegetables



Sfoglia di frolla e mela annurca con salsa alla vaniglia e gelato agli agrumi



Petit tarte de pâte sablée et pommes local avec sauce vanille et glace aux agrumes

Short crust pastry and local apple cake with vanilla sauce and citrus fruits ice cream

€ 100,00

Abbinamento vini Accord mets-vins Suggested wine € 45,00