



Menu

ESTATE 2017

SUMMER 2017

EXECUTIVE CHEF

Giuseppe Forte

ANTIPASTI

STARTERS

Tartare di tonno e ricciola con guacamole, salsa di soia, orzo, limone, mango e grattugiata di bottarga di muggine € 27,00
Tuna and amberjack tartar with guacamole and soy sauce, barley, lemon and botargo

“La Caprese a modo mio”: mozzarella di bufala, pomodori secchi, pesce spada affumicato e alici di Cetara € 22,00
Caprese Chef's style with buffalo mozzarella cheese, sun dried tomatoes, smoked swordfish and Cetara anchovies

Astice blu, polpo, alici agli agrumi e spuma di patate e mango € 32,00
Mediterranean lobster, octopus, citrus fruits scented anchovies with potatoes and mango

Capesante e gambero rosso con sedano rapa, granita di pomodoro e vinaigrette di yogurt Jersey € 27,00
Pan seared scallops and red prawns with celiaric, cherry tomatoes slush, Jersey's cow yogurt vinaigrette

Caciottina di Agerola al pepe in millefoglie di verdure  € 16,00
Pepper cow soft cheese from Agerola in layers of vegetables

Carpaccio di fesa di manzo con carote, zenzero e ristretto di erba cipollina € 22,00
Beef carpaccio with carrots, ginger and chive sauce

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili, rivolgendosi al personale in servizio (Reg. UE 1169/2011)

Information about the presence of substances or products causing allergies or intolerances are available by contacting the staff on duty

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

Paccheri di Gragnano con crema di provolone del Monaco e lamelle di tartufo scorzone 	€ 22,00
<i>Gragnano paccheri pasta in cream of Provolone del Monaco cheese, garnished with black truffle slivers</i>	
Linguine all'astice	€ 35,00
<i>Lobster linguine</i>	
Risotto al cantalupo, calamaretti, blu di bufala e cipolla rossa di Tropea	€ 26,00
<i>Cantaloupe melon risotto, baby squid, buffalo blue cheese and Tropea red onion</i>	
Tortello di burrata con piselli, gambero rosso 	€ 25,00
al sugo di peperoni e bottargo di tonno	
<i>Freshly homemade tortelli stuffed with red prawns and burrata cheese in pepper sauce, green peas, and tuna botargo</i>	
Gnocchi di patate e barbabietola con ragout di faraona, crema di cipollotto bianco e cerfoglio e olive taggiasche	€ 22,00
<i>Potatoes and beetroots dumplings with guinea fowl ragout, taggia olives, spring onion and chervil puree</i>	
Guazzetto di scampi, cozze e astice con spaghetti alla chitarra al nero di seppia, fagiolini e corallo di capasanta	€ 26,00
<i>Cuttlefish ink spaghetti with stewed scampi, mussels and lobster, green beans and red scallops souce</i>	
Zuppa di pomodoro, basilico e stracchino di bufala con crostini di pane e ortaggi di stagione 	€ 16,00
<i>Tomato soup, whith buffalo stracchino soft cheese, basil, croutons and seasonal vegetables</i>	
Bisque di crostacei con pane verde aromatizzato al limone	€ 23,00
<i>Shellfish bisque with green bread flavored with lemon</i>	

SECONDI PIATTI

MAIN COURSES

Tagliata di tonno in crosta di pistacchio con salsa di topinambur e lime <i>Cut of tuna in pistachio crust with Jerusalem artichokes sauce lime scented</i>	€ 25,00
Panzanella in rombo alla mediterranea con astice, spuma di cavolfiore, tartufo nero scorzone e maionese di bisque <i>Mediterranean turbot rolls filled with "panzanella", lobster, cauliflower espuma, shaved black truffle and bisque mayonnaise</i>	€ 29,00
Ombrina bocca d'oro con asparagi verdi, cremoso di pomodoro, in crosta di olive e bacon croccante <i>Olive crusted meagre fish fillet with asparagus, creamy tomatoes sauce, olives breading and crunchy bacon</i>	€ 28,00
Maialino e la sua guancia con purea di mela e rafano, crema di pastinache <i>Suckling pig and its cheek with horsaredish and apple purée, on creamed parnisp</i>	€ 30,00
Ossobuco di vitello in gremolada con grattugiata di limone e crema di risotto alla zafferano <i>Veal ossobuco with gremolada and saffron risotto</i>	€ 28,00
Agnello panato alle nocciole con riduzione del suo fondo all'albicocca e crema di patate arrosto <i>Seared local lamb in hazelnuts crust with gravy apricot sauce and roasted potatoes puree</i>	€ 32,00

LA DEGUSTAZIONE DI MARE
A SORPRESA DELLO CHEF
CHEF'S CHOICE FISH BASED TASTING MENU
(7 PORTATE - 7 COURSES)

Menu degustazione scelto dallo Chef Giuseppe Forte
2 antipasti, 1 primo, 2 secondi, tutti piatti a base di pesce;
selezione di formaggi e dessert

*Chef Giuseppe Forte's choice tasting menu include
2 starters, 1 pasta, 2 main courses, all fish based;
cheese selection and dessert*

Il menu degustazione viene realizzato esclusivamente per l'intero tavolo
Tasting menu is specifically prepared for the entire table

€ 130,00 per persona / *per person*

“LA GRAN DEGUSTAZIONE”

CHEF'S GRAND TASTING MENU

(8 PORTATE - 8 COURSES)

Gran degustazione scelta dallo Chef Giuseppe Forte
2 antipasti, 2 primi, 2 secondi, selezione di formaggi e dessert
con abbinamento vini al calice

*Chef Giuseppe Forte's Grand Tasting menu include
2 starters, 2 pasta, 2 main courses, cheese selection and dessert
with wine pairing*

Il menu degustazione viene realizzato esclusivamente per l'intero tavolo
Tasting menu is specifically prepared for the entire table

€ 160,00 per persona / *per person*