



# *Menu*

PRIMAVERA 2018

SPRING 2018

EXECUTIVE CHEF

*Giuseppe Forte*

# ANTIPASTI

## APPETIZERS

Tartare di tonno e ricciola con guacamole,  
soia, bottarga di muggine e pane alle erbe € 27,00  
*Tuna and amberjack tartare with guacamole,  
soya, mullet bottarga and flavored bread*

La caprese a modo mio: tre pomodori,  
mozzarella di bufala, pesce spada agli agrumi e alici di Cetara € 22,00  
*Caprese Chef's style with tomatoes trilogy, buffalo mozzarella,  
marinated swordfish and Cetara anchovies*

Insalatina di astice blu con mazzancolle,  
polpo, crema di patate al limone e olive taggiasche € 32,00  
*Mediterranean lobster salad with prawns,  
lemon creamed potato, octopus and Taggia olives*

Capesante e fagioli del Controne con calamaretti,  
scampi e pomodorini del piennolo € 27,00  
*Sea scallops and Controne beans  
with squid, scampi and "piennolo" tomatoes*

Misticanza del nostro orto  € 18,00  
con germogli novelli, ravanelli e cetriolo  
*Mix green from our garden with sprouts,  
radish and cucumber*



Battuta di bufalo, asparagetti e taccole,  
con patate croccanti e salsa senape € 22,00  
*Buffalo tartare, asparagus and snow peas,  
with crispy potatoes and mustard 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 E ZUPPE

### PASTAS, RISOTTO AND SOUP

Ravioli di favette con pecorino dei monti Lattari, pomodori del piennolo, cipollotto e cicoriotta 	€ 22,00
<i>Home made ravioli stuffed with broad beans and pecorino cheese, "piennolo" tomatoes, spring onion and chicory sauce</i>	
Pasta e friarielli: garganelli di grano saraceno, friarielli al peperoncino e caciocavallo podolico 	€ 20,00
<i>Buckwheat garganelli pasta with spicy turnip tops and caciocavallo cheese</i>	
Linguine monograno all'astice blu con colatura di crostacei	€ 35,00
<i>Linguine with Mediterranean lobster and crustaceans ragout</i>	
Guazzetto di molluschi e crostacei con spaghetti al nero di seppia, fagiolini e corallo di capasanta	€ 26,00
<i>Crustaceans and shellfish stew with cuttlefish ink spaghetti, green beans and sea scallop coral</i>	
Paccheri di Gragnano con faraona e cipollotto nocerino	€ 21,00
<i>Gragnano Paccheri with guinea-fowl and spring onion</i>	
Zuppa di varietà di carciofi e guanciale di maiale croccante	€ 18,00
<i>Artichokes soup with savoury crispy pork cheek</i>	
Risotto alle ostriche e gambero rosso con stracciatella di bufala, acqua di pomodoro e capperi	€ 27,00
<i>Risotto with oysters and red shrimp with buffalo stracciatella and capers</i>	

## SECONDI PIATTI

### SECOND COURSES

Filetto di pesce san Pietro all'acqua pazza con sepioline e piselli <i>Broiled john dory fish fillet in light cherry tomato sauce and baby cuttlefish and peas</i>	€ 28,00
Panzanella in rombo con tartare di verdure e insalatina di scarola <i>Baked turbot fish fillet with seasonal vegetable tartare and sautéed escarole</i>	€ 28,00
Tagliata di tonno in crosta di pistacchio con caponatina di verdure e cipolle croccanti <i>Seared tuna with pistachio crust, vegetable "caponata" and crispy onions</i>	€ 25,00
Filetto di vitello con melanzane croccanti, battuto di olive verdi e scaroletta di campo <i>Grilled veal fillet with crunchy eggplant, green olives and sauteed escarole</i>	€ 28,00
Maialino nero arrosto con mele caramellate e verdure amare <i>Roasted black piglet with caramelized apples and bitter vegetables</i>	€ 30,00
Carrè d'agnello al Falerno con nocciole di Giffoni e carciofi alla mentuccia <i>Baked lamb chops with Falerno wine sauce, hazelnuts and mint scented artichokes</i>	€ 32,00
Caciottina di Agerola al pepe in millefoglie di verdure  <i>Peppery caciotta cheese from Agerola in vegetable millefeuille</i>	€ 18,00

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*