

## Antipasti - Starters

**Tavolozza di polpo con erbetto, il suo brodetto, purea di carote e gomasio di sesamo** € 18,00

Octopus palette with garden's herbs, its broth, carrot puree, sesame gomashio

1-2-3-4-6-7-8-11-12-14

**Cannoletto di pesce spada affumicato con arancia e zenzero, fior di ricotta ed essenza di rughetta** € 18,00

Smoked sword fish cannoli with orange and ginger, ricotta cheese and essence of rocket

1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12

**Semicrudo di mazzancolle con sfere di seppia scottata, gelatina ai fichi d'india con zenzero e sensazioni di lime** € 19,00

Lightly cooked prawns with seared cuttlefish spheres, prickly pear jelly with ginger and hints of lime

1-2-3-4-6-7-8-12-14

**"Passeggiata Vicana" \*** € 19,00

**Timballo di pasta con funghi porcini in pastella, polpettina di zucca, conetto con ricotta di fuscella e pancetta dei Monti Lattari, Provolone del Monaco con marmellata di arance, fresella con broccoli, burrata e bottarga, sfogliatina di patate ripiena**

"Passeggiata Vicana" \*

Mini pasta timbale with batter-fried porcini mushrooms, pumpkin meatball, cone filled with fuscella ricotta and Monti Lattari pancetta, Provolone del Monaco with orange marmalade, frisella with broccoli, burrata, and bottarga, and stuffed potato puff pastry

1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12

**Carpaccio di barbabietola rossa con misticanza alcolica, purea e croccante di mandorle** € 16,00

Red beet carpaccio with almond purée, almond crunch, and alcoholic mixed greens

1-2-3-4-6-7-8-12-14

**Passatina di castagne, stracciata di bufala, uova in camicia e tartufo del Faito** € 20,00

Chestnut velouté, stracciata cheese, poached eggs, and Faito truffle

1-2-3-4-6-7-8-12-14

**"La Caprese" mozzarella fior di latte, pomodoro Sorrento, basilico e croccante di olive** € 15,00

"La Caprese" fior di latte mozzarella cheese, Sorrento tomatoes, basil and crunchy olives

1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12

## Primi Piatti - First Courses

<b>Linguine ai ricci di mare, sentori di limone e polvere di lampone *</b> Linguine with sea urchins, lemon perfumes and raspberry powder * <small>1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-14</small>	<b>€ 22,00</b>
<b>Tortello ripieno di baccalà, la sua salsa e sentori di miso **</b> Tortello stuffed with cod, its sauce and miso aroma ** <small>1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12</small>	<b>€ 18,00</b>
<b>Risotto mantecato agli agrumi della Costiera con carpaccio di gamberi di Mazara</b> Risotto creamed with citrus fruits from the Coast with carpaccio of Mazara prawns <small>1-2-4-7-8</small>	<b>€ 20,00</b>
<b>Spaghetti alla chitarra</b> <b>con pesto di pistacchi, mortadella affumicata ai carboni e riduzione di vino Taurasi</b> Spaghetti chitarra with pistachio pesto, smoked mortadella and Taurasi wine reduction sauce <small>1-7-8-9-12</small>	<b>€ 18,00</b>
<b>Paccheri al ragù di cortile con Provolone del Monaco e tartufo del Faito</b> Paccheri with courtyard ragù, Provolone del Monaco, and Faito truffle <small>1-7-9</small>	<b>€ 19,00</b>
<b>Fagottini ripieni di zucca e amaretti con noci sorrentine,</b> <b>zeste di arance candite e gomasio di sesamo nero **</b> Pumpkin and amaretto stuffed dumplings with Sorrento walnuts, candied orange zest, and black sesame gomasio ** <small>1-3-7-8-11-12</small>	<b>€ 18,00</b>
<b>Ravioli ripieni di fior di latte e provola affumicata con pomodorini dell'orto **</b> Ravioli pasta stuffed with fior di Latte cheese and smoked cheese, fresh tomatoes sauce ** <small>1-3-7</small>	<b>€ 17,00</b>

## Secondi Piatti - Main Courses

**Composizione di branzino e broccolo friariello con crema di patate viola, gel di limone e cialda al vino rosso** € 25,00

Composition of sea bass and friariello broccoli with purple potato cream, lemon gel, and red wine wafer

1-2-3-4-6-7-8-12-14

**Calamaro arrostito, passatina di funghi porcini, funghi chiodini in agrodolce e sentori di melagrana \*** € 20,00

Grilled squid, porcini mushroom velouté, sweet and sour chiodini mushrooms, and hints of pomegranate \*

1-2-3-4-6-7-14

**Rotolino di triglia con purea di fagioli, pappa al pomodoro e mostarda di finocchi \*** € 24,00

Red mullet roll with bean purée, pappa al pomodoro and fennel mustard \*

1-2-3-4-6-7-8-12-14

**Galletto alla plancia con patate fondenti, castagne arrosto, e clorofilla di prezzemolo** € 18,00

Grilled rooster with melting potatoes, roasted chestnuts, and parsley chlorophyll

1-2-3-4-6-7-8-9-12-14

**Lombetto di agnello in panura di nocciole, rapa rossa, patate pont neuf al rosmarino e paprika dolce** € 23,00

Lamb loin in chopped hazelnuts crust, beetroot, rosemary pont neuf potatoes and sweet paprika

1-2-4-6-7-8-9

**Filetto di manzo con patate novelle, cipollotto arrostito e tartufo nero del Faito** € 26,00

Beef fillet with roasted onion, novelle potatoes, and black truffle from Monte Faito

1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12

**La Parmigiana** € 15,00

The Parmigiana

1-7

**Contorni di stagione, insalate, patatine fritte \*** € 7,00

Seasonal side dishes, salads, french fries \*

8-9

**Per i clienti più piccoli.... - For younger guests....**

**Gnocchetti al pomodoro** € 14,00

Tomatoes gnocchi

1-3-7

**Spaghetti Bolognese** € 16,00

Spaghetti Bolognese

1-7-12

**Cotoletta di vitello con patatine \*** € 16,00

Breaded veal cutlet with french fries \*

1-3

**Battuta di manzo alla griglia con patatine \*** € 19,00

Grilled thin beef with french fries \*

**Trancio di pesce alla brace con misticanza** € 19,00

Grilled fish fillet with garden's salad

1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12

## Dessert - Dessert

<b>Millefoglie con crema e amarene al distillato di ciliegia</b> Millefeuille with cream and sour cherries flavored with cherry liquor	1-3-6-7-10	<b>€ 12,00</b>
<b>“Pera Brulé”</b> <b>Pera profumata al vin brulé, mousse al caramello, cremoso di yogurt e granola integrale</b> “Brulé Pear” Pear infused with mulled wine, caramel mousse, creamy yogurt and whole grain granola	1-3-7-8-12	<b>€ 12,00</b>
<b>“Mont blanc porcini e tartufo”</b> <b>Frolla ricomposta al cacao e pralinato, crema di castagne, cialda meringata e namelaka al porcino, cialda cacao e castagna, salsa di ribes rosso</b> “Porcini and Truffle Mont Blanc” Reconstructed cocoa shortcrust, chestnut cream, meringue wafer with porcini, porcini namelaka, cocoa and chestnut wafer, red currant sauce	1-3-7-8-12	<b>€ 15,00</b>
<b>Tiramisù classico</b> Tiramisu classic	1-3-6-7-10	<b>€ 12,00</b>
<b>“Cake alla banana”</b> <b>Cake alle banane caramellate e rum, glassa rocher, cremoso al cioccolato e arachidi con sfera di Banana e ganache alla liquirizia</b> “Banana cake” Caramelized banana and rum cake, rocher glaze, creamed chocolate and peanuts with banana sphere and licorice ganache	1-3-5-6-7-8-10-11-12	<b>€ 12,00</b>
<b>“Sinfonia di agrumi e pistacchio”</b> <b>Cosistenze e cremosità agli agrumi e pistacchio con macaron vaniglia e pompelmo</b> “Citrus and Pistachio Symphony” Textures and creaminess of citrus and pistachio with vanilla macarons and grapefruit	1-2-3-4-6-7-8-12-14	<b>€ 13,00</b>
<b>“Sfera al cioccolato”</b> <b>Mousse fondente, biscotto al cacao, crema e pralinato di nocciola, glassa al cacao, cremoso di cioccolato e caramello e gel di lamponi</b> “Chocolate sphere” Dark chocolate mousse, cocoa biscuit, hazelnut cream and praline, cocoa glaze, chocolate and caramel cream and raspberry gel	1-3-5-6-7-8	<b>€ 15,00</b>
<b>Composizione di frutta di stagione</b> Season’s fruits composition		<b>€ 10,00</b>
<b>Gelati Ice creams</b>	1-3-5-6-7-8	<b>€ 8,00</b>

## Vini da dessert - Wines for dessert

<b>Recioto della Valpolicella Classico d.o.c.g.</b> Masi	Veneto	€ 9,00
<b>Muffato della Sala</b> Marchesi Antinori	Toscana	€ 10,00
<b>Malvasia delle Lipari Passito d.o.c.</b> Hauner	Sicilia	€ 9,00
<b>Porto</b> Sandeman	Portogallo	€ 6,00
<b>Porto Graham's 10</b> Graham's	Portogallo	€ 10,00
<b>Sherry</b> Tio Pepe	Spagna	€ 6,00
<b>Coperto</b> Cover charge		€ 3,00

\* prodotto può essere surgelato all'origine o congelato in loco  
\* product can be frozen at the origin or on site

\*\* prodotto sottoposto ad abbattimento rapido  
\*\* product can be subjected to rapid blast chiller

# AVVISO IMPORTANTE IMPORTANT NOTICE

SE SEI ALLERGICO O INTOLLERANTE AD UNA O PIÙ SOSTANZE, INFORMACI E TI INDICHEREMO LE PREPARAZIONI PRIVE DEGLI SPECIFICI ALLERGENI.

IF YOU ARE ALLERGIC OR INTOLERANT TO ONE OR MORE SUBSTANCES, PLEASE LET US KNOW, AND WE WILL TELL YOU WHICH COURSES AND BEVERAGES DO NOT CONTAIN THE SPECIFIC ALLERGENS.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

The information regarding the presence of substances or products causing allergies or intolerances are available by contacting the staff on duty.



CEREALI  
CONTENENTI GLUTINE  
CEREALS  
CONTAINING GLUTEN  
1



CROSTACEI E PRODOTTI  
A BASE DI CROSTACEI  
CRUSTACEANS  
AND PRODUCTS THEREOF  
2



UOVA E PRODOTTI  
A BASE DI UOVA  
EGGS  
AND PRODUCTS THEREOF  
3



PESCE E PRODOTTI  
A BASE DI PESCE  
FISH  
AND PRODUCTS THEREOF  
4



ARACHIDI E PRODOTTI  
A BASE DI ARACHIDI  
PEANUTS  
AND PRODUCTS THEREOF  
5



SOIA E PRODOTTI  
A BASE DI SOIA  
SOYBEANS  
AND PRODUCTS THEREOF  
6



LATTE E PRODOTTI  
A BASE DI LATTE  
MILK  
AND PRODUCTS THEREOF  
7



FRUTTA  
A GUSCIO  
NUTS  
8



SEDANO E PRODOTTI  
A BASE DI SEDANO  
CELERY  
AND PRODUCTS THEREOF  
9



SENAPE E PRODOTTI  
A BASE DI SENAPE  
MUSTARD  
AND PRODUCTS THEREOF  
10



SEMI DI SESAMO E PRODOTTI  
A BASE DI SEMI DI SESAMO  
SESAME SEEDS  
AND PRODUCTS THEREOF  
11



ANIDRIDE SOLFOROSA  
E SOLFITI  
SULPHUR DIOXIDE  
AND SULPHITES  
12



LUPINI E PRODOTTI  
A BASE DI LUPINI  
LUPIN  
AND PRODUCTS THEREOF  
13



MOLLUSCHI E PRODOTTI  
A BASE DI MOLLUSCHI  
MOLLUSCS  
AND PRODUCTS THEREOF  
14

Le nostre procedure HACCP tengono conto del rischio di contaminazione crociata ed il nostro personale è addestrato per occuparsi di tale rischio. Tuttavia, occorre segnalare che in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree ed utensili (ad esempio nella zona buffet). Quindi, non si può escludere la possibilità che i prodotti alimentari entrino in contatto con altri prodotti alimentari, compresi altri allergeni. // Our HACCP procedures take into account the cross-contamination risk and our staff is trained to deal with this risk. Nevertheless, it should be pointed out that in some cases, due to objective needs, the preparation and service operations of food and beverages may involve some shared areas and utensils (eg in the buffet area). So, the possibility that food has come into contact with other food products, including other allergens, can not be excluded.



FEDERALBERGHI  
Federazione delle Associazioni Italiane Allergie e Dieteta