

Antipasti
Starters

Tartara di branzino, avocado e cocco Sea bass tartare with avocado and coconut <small>1-2-3-4-6-7-8-12-14</small>	€ 24,00
Tavolozza di polpo con erbetto, il suo brodetto, purea di carote e gomasio di sesamo Octopus palette with garden's herbs, its broth, carrot puree, sesame gomashio <small>1-2-3-4-6-7-8-11-12-14</small>	€ 18,00
Cannolotto di pesce spada affumicato con arancia e zenzero, fior di ricotta ed essenza di rughetta Smoked sword fish cannoli with orange and ginger, ricotta cheese and essence of rocket <small>1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12</small>	€ 18,00
“Passeggiata Vicana” * 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 <small>1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12</small>	€ 20,00
Carciofi arrostiti e la sua purea, stracciata di bufala, favette e trucioli di tuorlo d'uovo marinato Roasted artichokes and their purée, buffalo stracciatella, fava beans and shavings of marinated egg yolk <small>1-2-3-4-6-7-8-12-14</small>	€ 16,00
Crema di prezzemolo e nocciola con perle di tapioca e salsa di finocchi Parsley and hazelnut cream with tapioca pearls and fennel sauce. <small>1-2-3-4-6-7-12-14</small>	€ 16,00
“La Caprese” mozzarella fior di latte, pomodoro Sorrento, basilico e croccante di olive “La Caprese” fior di latte mozzarella cheese, Sorrento tomatoes, basil and crunchy olives <small>1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12</small>	€ 16,00

Primi Piatti
First Courses

Risotto mantecato con ostrica, caviale di soia e polvere di alga Risotto creamed with oyster, soy caviar, and seaweed powder <small>1-2-3-4-6-7-8-12-14</small>	€ 20,00
Fagottino ripieno di scampi e scorzette di arancia con salsa cacio, pepe e favette Stuffed Fagottino pasta with scampi and orange zest, served with cacio e pepe sauce and fava beans <small>1-2-3-4-6-7-8-12-14</small>	€ 20,00
Linguine ai ricci di mare, sentori di limone e polvere di lampone * Linguine with sea urchins, lemon perfumes and raspberry powder * <small>1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-14</small>	€ 26,00
Lumachine dei pastai Gragnanesi con piselli, fave, guanciaie croccante e la sua salsa, profumi di zenzero Gragnano lumachine pasta with peas, fava beans, crispy guanciaie and its sauce, scented with ginger <small>1-2-3-4-6-7-8-12-14</small>	€ 17,00
Spaghetti alla chitarra con pesto di pistacchi, mortadella affumicata ai carboni e riduzione di vino Taurasi Spaghetti chitarra with pistachio pesto, smoked mortadella and Taurasi wine reduction sauce <small>1-7-8-9-12</small>	€ 18,00
Paccheri al ragù di cortile con Provolone del Monaco e tartufo nero estivo Paccheri with courtyard ragù, Provolone del Monaco, and black summer truffle <small>1-7-9</small>	€ 19,00
Ravioli ripieni di fior di latte e provola affumicata con pomodorini dell'orto ** Ravioli pasta stuffed with fior di Latte cheese and smoked cheese, fresh tomatoes sauce ** <small>1-3-7</small>	€ 17,00

Secondi Piatti

Main Courses

- Rombo chiodato con banana, topinambur e la sua salsa, puntarelle brasate e croccanti** € 26,00
Turbot with banana, Jerusalem artichoke and its sauce, braised and crispy puntarelle
1-2-3-4-6-7-8-12-14
- Gamberoni alla brace, cannoletto di daikon, senape "all'antica" e olio aromatizzato al coriandolo *** € 19,00
Charcoal-grilled king prawns, daikon cannolo, whole grain mustard, and coriander-infused oil *
1-2-3-4-6-7-8-10-14
- Calamaro scottato con salsa e cime di rapa, gel di limone e cialda di Pecorino *** € 21,00
Seared squid with turnip greens and sauce, lemon gel, and Pecorino crisp *
1-2-3-4-6-7-8-45-14
- Medaglione di agnello con involtino croccante alla rapa rossa e asparago alla brace** € 25,00
Lamb medallion with crispy beetroot roll and roasted asparagus
1-2-3-4-6-7-8-12-14
- Filetto di manzo con patate novelle, cipollotto arrostito e tartufo nero estivo** € 26,00
Beef fillet with roasted oninons, novelle potatoes, and black summer truffle
1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12
- Galletto alla plancia ed il suo ristretto con patate fondenti e peperoncini verdi al sale e pepe** € 18,00
Griddled spring chicken with its jus, fondant potatoes, and green chili peppers seasoned with salt and pepper
1-2-3-4-6-7-8-9-12-14
- 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

Tomatoes gnocchi

1-3-7

€ 14,00

Spaghetti Bolognese

Spaghetti Bolognese

1-7-12

€ 16,00

Cotoletta di vitello con patatine *

Breaded veal cutlet with french fries *

1-3

€ 16,00

Battuta di manzo alla griglia con patatine *

Grilled thin beef with french fries *

€ 19,00

Trancio di pesce alla brace con misticanza

Grilled fish fillet with garden's salad

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

€ 19,00

Dessert

Dessert

Sinfonia di limone Lemon symphony	1-2-3-4-6-7-8-12-14	€ 14,00
Sfera al cioccolato Mousse fondente, crema di pralinato di nocciola e lamponi Chocolate sphere Dark chocolate mousse, hazelnut praline cream, raspberry	1-2-3-4-6-7-8-12-14	€ 15,00
Delizia al pistacchio e lamponi Delizia pistachio and raspberry	1-2-3-4-6-7-8-12-14	€ 15,00
Caramel & Nuts Mousse al cioccolato, glassa rocher, caramello e arachidi salate Chocolate mousse, rocher glaze and salted peanuts	1-2-3-4-6-7-8-12-14	€ 15,00
Manduja Brownie al cioccolato, gianduja e mandarino Manduja Chocolate brownie, gianduja and mandarin	1-2-3-4-6-7-8-12-14	€ 13,00
Tiramisù classico Tiramisu classic	1-2-3-4-6-7-8-12-14	€ 12,00
Millefoglie con crema e amarene al distillato di ciliegia Millefeuille with cream and sour cherries flavored with cherry liquor	1-2-3-4-6-7-8-12-14	€ 12,00
Composizione di frutta di stagione Season's fruits composition		€ 10,00
Gelati Ice creams	1-3-5-6-7-8	€ 8,00
Coperto 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.