

Antipasti - Starters

Tavolozza di polpo con erbe, il suo brodetto, purea di carote e gomasio di sesamo

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

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

“Passeggiata Vicana” *

Timballetto 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

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

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

“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

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

Primi Piatti - First Courses

Linguine ai ricci di mare, sentori di limone e polvere di lampone *

Linguine with sea urchins, lemon perfumes and raspberry powder *

1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-14

Risotto mantecato agli agrumi della Costiera con carpaccio di gamberi di Mazara

Risotto creamed with citrus fruits from the Coast with carpaccio of Mazara prawns

1-2-4-7-8

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

1-7-8-9-12

Paccheri al ragù di cortile con Provolone del Monaco e tartufo del Faito

Paccheri with courtyard ragù, Provolone del Monaco, and Faito truffle

1-7-9

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 **

1-3-7

Secondi Piatti - Main Courses

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

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 *

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

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

Sovracoscia di pollo glassata allo sciroppo di arance con cime di broccoletti aglio e olio

Glazed chicken thigh with orange syrup, served with garlic and olive oil sautéed broccoli rabe

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

Filetto di manzo con patate novelle, cipollotto arrostito e tartufo nero del Faito

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

The Parmigiana

1-7

Contorni di stagione, insalate, patatine fritte *

Seasonal side dishes, salads, french fries *

8-9

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

Gnocchetti al pomodoro

Tomatoes gnocchi

1-3-7

Spaghetti Bolognese

Spaghetti Bolognese

1-7-12

Cotoletta di vitello con patatine *

Breaded veal cutlet with french fries *

1-3

Battuta di manzo alla griglia con patatine *

Grilled thin beef with french fries *

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

Dessert - Dessert

Millefoglie con crema e amarene al distillato di ciliegia

1-3-6-7-10

Millefeuille with cream and sour cherries flavored with cherry liquor

Pera Brulé

1-3-7-8-12

Pera profumata al vin brulé, mousse al caramello, cremoso di yogurt e granola integrale

Brulé Pear

Pear infused with mulled wine, caramel mousse, creamy yogurt and whole grain granola

Tiramisù classico

1-3-6-7-10

Tiramisu classic

Sfera al cioccolato

1-3-5-6-7-8

Mousse fondente, biscotto al cacao, crema e pralinato di nocciola, glassa al cacao, cremoso di cioccolato e caramello e gel di lamponi

Chocolate sphere

Dark chocolate mousse, cocoa biscuit, hazelnut cream and praline, cocoa glaze, chocolate and caramel cream and raspberry gel

Composizione di frutta di stagione

Season's fruits composition

Gelati Ice creams

1-3-5-6-7-8

* 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