



à la Carte



Hotel Lorelei Londres



Menù Degustazione

Tasting Menu

110,00 **Mano Libera / Free-hand**

Un menù da 7 portate che seguono il mercato del giorno e la creatività dello Chef

A seven-course menu with fresh products from the local market inspired by the creativity of our Chef

85,00 **Lorelei**

Crudo di gamberi rossi arrostiti con lardo di seppia, fagioli cannellini e finger lime*

*Raw red shrimps with cuttlefish lard, cannellini beans and finger lime marinated with roasted olive oil**

Galletto ruspante glassato alla teriyaki, spinacini e agrumi

Teriyaki farm-yard cockerel glazed with spinach and citrus

Raviolini cacio e pepe in guazzetto di frutti di mare e finocchio

Cheese and pepper ravioli stewed with seafood and wild fennel

Ricciola lardellata in croccante di nocciola e ciliegie

Larded amberjack with crunchy hazelnuts and cherries

Frutti di bosco, ortica, soia e caffè

Wild berries infusion with nettle, soy cream, and coffee sorbet



Menù Degustazione

Tasting Menu

60,00

Sorrento Oggi / *Sorrento Today*

Merluzzo in croccante di lievito madre, salsa di pomodorini, capperi e olive

Codfish with crispy sourdough, cherry tomato sauce, capers and olives

Spaghetto di Gragnano alle vongole veraci e calamarretto spillo marinato agli agrumi e coulis di Caponata

Spaghetti from Gragnano with short-necked clams and squids marinated with citrus and Caponata coulis

Pescato del giorno in tempura e salsa agrodolce

Fish of the day in tempura with sweet-and-sour sauce

Limone, olio d'oliva e Chartreuse verde

Lemon pie with green Chartreuse and olive oil

40,00

L'Orto / *Vegetables Garden*

Un menù vegetariano o vegano da 4 portate che seguono il mercato del giorno e la creatività dello Chef

A four-course vegetarian or vegan menu with fresh products from the local market inspired by the creativity of our Chef



Antipasti

Starters

- 22,00 Merluzzo in croccante di lievito madre, salsa di pomodorini, capperi e olive
Codfish with crispy sourdough, cherry tomato sauce, capers and olives
- 25,00 Crudo di gamberi rossi arrostiti, lardo di seppia, fagioli cannellini e finger lime*
*Raw red shrimps with cuttlefish lard, cannellini beans and finger lime marinated with roasted olive oil**
- 22,00 Polpo scottato con salsa Ponzu, patate novelle e crocchetta di rafano
Seared octopus with Ponzu sauce, new potatoes and horseradish croquette
- 45,00 Viaggio nel profondo del mare
[pesce crudo e leggermente marinato]**
Journey into the deep sea
*[Raw and marinated fish]***
- 16,00 Soufflé di zucchini, fior di ricotta, mandorle e tartufo nero
Zucchini souffle with ricotta, almonds and black truffle
- 18,00 Galletto ruspante glassato alla teriyaki, spinacini e agrumi
Teriyaki farm-yard cockerel glazed with spinach and citrus
- 20,00 Tartare di "Fassona" con fonduta di taleggio di bufala a limone, lollo e tuorlo grattugiato
"Fassona" beef tartare with lemon- flavoured buffalo cheese cream, Lollo salad and grated egg yolk



Primi Piatti

First courses

- 26,00 Riso carnaroli, seppioline, gamberi bianchi, tartufi di mare e pesca gialla
Carnaroli rice with cuttlefish, white shrimps, sea truffles and peach
- 22,00 Spaghetto di Gragnano alle vongole veraci, calamaretto spillo marinato agli agrumi e coulis di Caponata
Spaghetti from Gragnano with short-necked clams and squids marinated with citrus and Caponata coulis
- 20,00 Treccie di Gragnano affumicate con trippe di baccalà, fagiolini e tè Lapsang
Smoked Treccie from Gragnano with salt cod tripe, green beans and Lapsang tea
- 25,00 Tagliolini di grano duro al tartufo nero e crudo di scampi
Durum-wheat tagliolini with black truffle and raw scampi
- 23,00 Raviolini cacio e pepe in guazzetto di frutti di mare e finocchietto
Cheese and pepper ravioli stewed with seafood and wild fennel
- 18,00 Gnocchi di ossobuco con friggirelli, cremoso di "Provolone del Monaco" e zafferano
Ossobuco dumplings with green peppers, "Provolone del Monaco" cheese cream and saffron



Secondi Piatti

Main Courses

- 35,00** Pesce bianco in guazzetto di zucchini, fiori di zucchini e Lemongrass
White fish stewed with zucchini, zucchini flowers and lemongrass
- 34,00** Pescato del giorno in tempura e salsa agrodolce
Fish of the day in tempura with sweet-and-sour sauce
- 34,00** Ricciola lardellata in croccante di nocciola e ciliege
Larded amberjack with crunchy hazelnuts and cherries
- 35,00** Scottona ai carboni, topinambur e sottobosco
“Scottona” beef with Jerusalem artichokes, mushrooms and wild berries
- 32,00** Agnello con panissa di ceci al caffè, cicoria e yogurt greco
Lamb with panissa of chickpeas, chicory, Greek yogurt and coffee powder
- 28,00** Maialino da latte croccante con insalata cotta, infuso di mela, salsa di senape e peperoncino
Crispy suckling pig with sous-vide salad, apple infusion, mustard sauce and chilli



Dessert

- 15,00 Albicocca, shiso, sake e verbena
Apricot pie with shiso ice cream, sake and verbena infusion
- 14,00 Limone, olio d'oliva e Chartreuse verde
Lemon pie with green Chartreuse and olive oil
- 16,00 Mousse al cioccolato fondente, arachidi e latticello
Dark chocolate mousse with peanuts and buttermilk
- 14,00 Yogurt di bufala con mela, sedano e camelia
Buffalo yogurt with apple, celery and Bancha tea
- 15,00 Frutti di bosco, ortica, soia e caffè
Wild berries infusion with nettle, soy cream, and coffee sorbet
- 16,00 Selezione di formaggi
Cheese selection
- 9,00 I Gelati / Ice cream
Vaniglia, cioccolato, nocciola, pistacchio
Vanilla, chocolate, hezelnut, pistachio
- 9,00 Sorbetto al limone di Sorrento
Sorrento Lemon sorbet
- 9,00 Sorbetti alla frutta di stagione
Seasonal fruit sorbets



Prezzi in Euro // Prices in Euro

In conformità al Reg. CE 1169/11 avvisiamo i nostri ospiti che alcuni piatti potrebbero contenere allergeni. Per ulteriori informazioni rivolgersi al personale.

Si comunica alla rispettabile clientela le pietanze non contrassegnate con asterisco sono elaborate con alimenti freschi ed abbattuti in loco alla temperatura di -18°C per garantire la qualità e la sicurezza alimentare.

I prodotti contrassegnati da uno * sono surgelati:

i prodotti raggiungono in brevissimo tempo la temperatura di -18°C, la rapidità del raffreddamento non danneggia la struttura biologica degli alimenti. La surgelazione si presenta come il miglior sistema di conservazione grazie allo scrupoloso rispetto della "catena del freddo" in tutto l'iter che l'alimento compie per arrivare, integro sulla tavola del consumatore.

** Pesce destinato ad essere consumato crudo previo trattamento di bonifica preventiva conformemente alle prescrizioni del Reg. 853/04 allegato 3.

In accordance with Reg. CE 1169/11 we remind our Guests that some dishes could contain allergens. Please, feel free to contact our personnel if you need further information.

Dishes not marked with a star are prepared with fresh food and slaughtered on site at the temperature of -18°C to ensure food quality and safety.

Products marked with a star () are frozen and reach in a very short time the temperature of -18°C, rapid cooling process does not damage the biological structure of the food.*

Freezing is the best storage system thanks to the scrupulous respect of the "cold chain" throughout the process that food takes to arrive, intact on the table of the consumer.

*** Fish for raw consumption prior remediation treatment in accordance with the requirements of Reg. 853/04, Annex 3.*