



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***

Polpo scottato con salsa Ponzu, patate novelle e crocchetta di rafano

Seared octopus with Ponzu sauce, new potatoes, and horseradish croquette

Gnocco d'astice, banana grigliata e zenzero

Potatoes and lobster dumplings with grilled banana and ginger

Ricciola lardellata in croccante di nocciola e melograno

Larded amberjack with crunchy hazelnuts and pomegranate

Castagna, cioccolato e tè affumicato

Chocolate mousse with chestnut cream, ice cream and Lapsang tea powder



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 calamaretto spillo agli agrumi e coulis di Caponata

Spaghetti from Gragnano with short-necked clams, squids 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

I menù degustazione sono a disposizione esclusivamente per l'intero tavolo.

The tasting menus are available only for the entire table.



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
- 16,00 Sfoglie al sesamo con broccoletti, emulsione al latte di soia e peperoncino
Sesame tuiles with broccoli, soymilk emulsion and chilli
- 18,00 Galletto ruspante glassato alla teriyaki, spinacini e agrumi
Teriyaki farm-yard cockerel glazed with spinach and citrus
- 20,00 Uovo 63°, fonduta di Provolone del Monaco, cavolo nero, tartufo e trucioli di tarallo
Poached egg cooked to 63° with Provolone del Monaco fondue, black cabbage, truffle and small pieces of taralli



Primi Piatti

First courses

- 26,00 Riso Carnaroli con funghi, gamberi bianchi e mirtilli
Carnaroli rice with mushrooms, white prawns and blueberry
- 22,00 Spaghetti di Gragnano alle vongole veraci, calamaretto spillo agli agrumi e coulis di Caponata
Spaghetti from Gragnano with short-necked clams, squids with citrus and Caponata coulis
- 23,00 Eliche di Gragnano con capesante, ricci di mare e broccoletti
Eliche from Gragnano with scallops, sea urchins and broccoli
- 26,00 Tagliolini di grano duro al tartufo nero e crudo di scampi
Durum- wheat tagliolini with black truffle and raw scampi
- 20,00 Raviolini di pasta bianca con genovese di cappone, sedano rapa e aceto balsamico
Ravioli with capon Genovese sauce, celeriac and balsamic vinegar
- 23,00 Gnocco d'astice, banana grigliata e zenzero
Potatoes and lobster dumplings with grilled banana and ginger



Secondi Piatti

Main Courses

- 35,00 Pesce bianco in acqua di provola, patate al timo e cime di rapa
White fish stewed in Provola cheese, with thyme potatoes and turnip greens
- 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 melograno
Larded amberjack with crunchy hazelnuts and pomegranate
- 35,00 Scottona ai carboni, topinambur nocciola di foie gras e sottobosco
Grilled "Scottona" beef with Jerusalem artichokes, hazelnut, foie gras mushrooms and wild berries
- 32,00 Agnello con sfoglia di patate e pomodoro arrosto, scarola riccia e yogurt di bufala
Seared lamb with puff potatoes and roasted tomatoes, endive, and buffalo yogurt
- 34,00 Vitella di latte in crosta di midollo, verza e castagne
Gratin milk-fed veal in crusted marrow with cabbage and chestnuts



Dessert

- 15,00 Caffè, gianduia, zucca e girasole
Coffee mousse with gianduia, pumpkin syrup, crunchy sunflower seeds, and noble milk ice cream
- 14,00 Limone, olio d'oliva e Chartreuse verde
Lemon pie with green Chartreuse and olive oil
- 16,00 Castagna, cioccolato e tè affumicato
Chocolate mousse with chestnut cream, ice cream and Lapsang tea powder
- 14,00 Yogurt di bufala con mela, sedano e camelia
Buffalo yogurt with apple, celery and Banacha tea
- 15,00 Bietola rossa, sottobosco, tofu e caramel miso
Red chard sorbet with wild berries, tofu cream and caramel miso
- 16,00 Selezione di formaggi Campani
Local cheese selection
- 18,00 Gelato alla vaniglia Bourbon (min. 2 persone)
Tempo di preparazione: 15 min.
Gelato mantecato al momento con salse d'accompagnamento al cioccolato e ai frutti di bosco con granelle varie
Express ice cream (min. 2 people)
Preparation: 15 min.
Bourbon vanilla ice cream freshly creamed accompanied by chocolate and wild berries sauces and different grains.



Prezzi in Euro // Prices in Euro

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

Si comunica alla Spettabile Clientela che le pietanze non contrassegnate da 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 un asterisco (*) sono surgelati:

** 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.*

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