



**à la Carte**

---



## Menù Degustazione

### *Tasting Menu*

**130,00**    **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*

**95,00**    **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 con cremoso di burrata, banana grigliata e zenzero

*Potato and lobster dumplings with "Burrata" cheese cream, grilled banana and ginger*

Ricciola lardellata in croccante di nocciola e ciliegie

*Larded amberjack with crunchy hazelnuts and cherries*

Cioccolato fondente, albicocca, tè affumicato e basilico

*Smoked tea-infused chocolate mousse with apricot and basil sorbet*



## Menù Degustazione

### *Tasting Menu*

75,00

**Sorrento Oggi / Sorrento Today**

Tagliatella di calamaro, gambero rosso, sedano rapa e agrumi

*Calamari tagliatelle with red shrimps, celeriac and citrus*

Eliche "di Gragnano" al ragù di cernia, datterino giallo e salicornia

*Eliche from Gragnano with grouper ragout, yellow "datterino" tomato sauce and samphire*

Pesce bianco in fiori e talli di zucchini

*White fish stewed with zucchini flowers and zucchini*

Miele, agrumi, fiori di campo e polline

*Citrus - flavored ricotta mousse with honey ice cream, pollen powder and fresh wildflowers*

50,00

**L'Orto / Vegetables Garden**

Un menù vegetariano o vegano da 3 portate che seguono il mercato del giorno e la creatività dello Chef

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

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

*The tasting menus are available only for the entire table.*



## Antipasti

### *Starters*

- 50,00 Viaggio nel profondo del mare (pesce crudo e leggermente marinato)\*\*  
*Journey into the deep sea (Raw and marinated fish)\*\**
- 27,00 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\*\**
- 24,00 Merluzzo in croccante di lievito madre, salsa di pomodorini, capperi e olive  
*Codfish with crispy sourdough, cherry tomato sauce, capers and olives*
- 23,00 Polpo scottato con salsa Ponzu, patate novelle e crocchetta di rafano  
*Seared octopus with Ponzu sauce, new potatoes and horseradish croquette*
- 19,00 Melanzana, ricotta affumicata, aglio nero e basilico  
*Aubergine au gratin with smoked ricotta cheese, black garlic and basil*
- 24,00 Tartare di "Pezzata Rossa" in sfoglia, cremoso di "Provolone del Monaco", tuorlo grattugiato e lollo  
*"Pezzata Rossa" beef tartare on pastry with lemon flavoured "Provolone del Monaco" cheese cream, grated egg yolk and lollo salad*



## Primi Piatti

### *First courses*

- 27,00 Riso Carnaroli con seppioline, gamberi bianchi, tartufi di mare e pesca gialla  
*Carnaroli rice with cuttlefish, white shrimps, sea truffles and yellow peach*
- 24,00 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*
- 25,00 Eliche di "Gragnano" al ragù di cernia, datterino giallo e salicornia  
*Eliche from Gragnano with grouper ragout, yellow "datterino" tomato sauce and samphire*
- 27,00 Tagliolini di grano duro al tartufo nero e crudo di scampi  
*Durum - wheat tagliolini with black truffle and raw scampi*
- 26,00 Gnocco d'astice con cremoso di burrata, banana grigliata e zenzero  
*Potato and lobster dumplings with "Burrata" cheese cream, grilled banana and ginger*
- 24,00 Raviolini d'agnello con salsa di peperoncini verdi, zafferano e latte di capra  
*Ravioli filled with lamb, green peppers sauce, saffron and goat milk cream*



## Secondi Piatti

### *Main Courses*

- 35,00    Pesce bianco in fiori e talli di zucchine  
*White fish stewed with zucchini flowers and zucchini*
- 35,00    Pescato del giorno in tempura e salsa agrodolce  
*Fish of the day in tempura with sweet-and-sour sauce*
- 35,00    Ricciola lardellata in croccante di nocciola e ciliegie  
*Larded amberjack with crunchy hazelnuts and cherries*
- 36,00    Scottona ai carboni, topinambur, nocciola di foie gras e sottobosco  
*Grilled "Scottona" beef with Jerusalem artichokes, hazelnuts, foie gras, mushrooms and wild berries*
- 34,00    Agnello con sfoglia di patate e pomodoro arrosto, scarola riccia e yogurt di bufala  
*Seared lamb with puff potatoes, roasted tomatoes, endive, and buffalo yogurt*
- 35,00    Filetto di Vitella da latte in crosta di midollo, bietola e panisse di ceci  
*Milk-fed veal au gratin in crusted marrow with chard and panissa of chickpeas*



## Dessert

---

*“La vita è dolce se glielo concedi...”*

*“Life is sweet if you let it be...”*

# Dessert

- 16,00 Ciliegia, yogurt, miso, malto e birra Syrentum  
*Yogurt mousse with crunchy malt, caramel miso, cherry sorbet and Syrentum beer foam*
- 15,00 Limone, olio d'oliva e "Chartreuse verde"  
*Lemon pie with olive oil powder and green Chartreuse*
- 18,00 Cioccolato fondente, albicocca, tè affumicato e basilico  
*Smoked tea-infused chocolate mousse with apricot and basil sorbet*
- 16,00 Miele, agrumi, fiori di campo e polline  
*Flavored - citrus ricotta mousse with honey ice cream, pollen powder and fresh wildflowers*
- 16,00 Lampone, latte di soia, sesamo e caffè  
*Crispy wafer with soy milk mousse, coffee praline and raspberry sorbet*
- 20,00 Selezione di formaggi Campani  
*Local cheese selection*
- 22,00 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, granelle varie e brioche.
- Express ice cream (minimum 2 persons)  
Preparation time: 15 min.  
Bourbon vanilla ice cream freshly creamed accompanied by chocolate and wild berries sauces and different types of grains and brioches*