



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**

Scampi, broccolo romanesco, mozzarella di bufala affumicata e aglio nero **

*Raw scampi with Roman broccoli, smoked buffalo mozzarella cheese and black garlic***

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

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

Tagliolini di grano duro al tartufo nero e crudo di gamberi rossi

Durum-wheat tagliolini with black truffle and red shrimps

Ricciola lardellata in croccante di nocciola e melograno

Larded amberjack with crunchy hazelnuts and pomegranate

Castagna, cioccolato, tartufo nero e tè affumicato

Dark chocolate mousse with chestnut cream, smoked tea ice cream, and dark chocolate truffle



Menù Degustazione

Tasting Menu

80,00 Sorrento Oggi / Sorrento Today

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***

Spaghetto di "Gragnano" con broccoletti e ostriche
"Gragnano Spaghetti" with broccoli and oysters

Pesce bianco in acqua di provola, patata al timo e
"Minestra maritata"

White fish stewed in Provola cheese, with thyme potatoes and "Minestra maritata"

Cappuccino e acqua di rosa

Coffee mousse with crunchy hazelnuts, noble milk foam and rose water

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***
- 29,00 Scampi, broccolo romanesco, mozzarella di bufala affumicata e aglio nero **
*Raw scampi with Roman broccoli, smoked buffalo mozzarella cheese and black garlic***
- 24,00 Polpo scottato con salsa Ponzu, patate novelle e crocchetta di rafano
Seared octopus with Ponzu sauce, new potatoes, and horseradish croquette
- 21,00 Caponatina di verdure in croccante di mais con emulsione di soia e peperoncino
Seasonal vegetables "caponata" in crispy corn with soy and chili emulsion
- 24,00 Pernice rossa con spinacini, agrumi e cioccolato fondente
Red partridge with spinach, citrus, and dark chocolate



Primi Piatti

First courses

- 27,00 Riso Carnaroli con funghi, gamberi bianchi e mirtilli
Carnaroli rice with mushrooms, white shrimps and blueberries
- 26,00 Spaghetto di "Gragnano" con broccoli e ostriche
"Gragnano" Spaghetti with broccoli and oysters
- 25,00 Eliche di "Gragnano" al ragù di cernia bianca, zucca, cime di rapa e peperoncino
"Gragnano" Eliche with white grouper sauce, pumpkin, turnip tops and chili
- 27,00 Tagliolini di grano duro al tartufo nero e crudo di scampi
Durum - wheat tagliolini with black truffle and raw scampi
- 24,00 Cappelletti di pasta bianca con genovese di "Gallina Faraona", sedano rapa e Vin santo
Cappelletti with Guinea fowl Genovese sauce, celeriac and Vin santo
- 26,00 Raviolini ripieni di cacio e pepe in guazzetto di lupini, tartufi di mare e tè matcha
Cheese and pepper ravioli stewed with lupins, sea truffles and matcha tea



Secondi Piatti

Main Courses

- 35,00 Pesce bianco in acqua di provola, patata al timo e
"Minestra maritata"
*White fish stewed in Provola cheese, with thyme potatoes
and "Minestra maritata"*
- 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 melograno
Larded amberjack with crunchy hazelnuts and pomegranate
- 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 Vitella di latte in crosta di midollo, verza e castagne
*Milk-fed veal au gratin in crusted marrow with cabbage
and chestnuts*



Dessert

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

“Life is sweet if you allow it...”

Dessert

- 16,00 Cappuccino e acqua di rosa
Coffee mousse with crunchy hazelnuts, noble milk foam and rose water
- 16,00 Latte di soia, frutti di bosco e fieno greco
Crispy pastry with soymilk cream, wild berries and fenugreek ice cream
- 18,00 Castagna, cioccolato, tartufo nero e tè affumicato
Dark chocolate mousse with chestnut cream, smoked tea ice cream and dark chocolate truffle
- 19,00 Zucca, agrumi, yogurt e amaretto
Yogurt cream with amaretto mousse and sorbet with pumpkin and citrus fruits
- 16,00 Crostatina rock con insalatina di frutta e verdure, latte di bufala e sorbetto all'erbe dei Monti Lattari
Seasonal fruit tarte with sugar crystals, buffalo milk cream, chocolate dulce ganache and sorbet with herbs from Monti Lattari
- 20,00 Selezione di formaggi
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 con granelle varie e brioche.
Express ice cream (minimum 2 persons)
Preparation: 15 min.
Bourbon vanilla ice cream freshly creamed accompanied by chocolate and wild berries sauce and different types of grains and brioche.

Ristorante Lorelei



www.ristoranteloreleisorrento.com
restaurant@loreleisorrento.com