



## **Menù degustazione**

---

*Tasting menu*



## 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 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.*



## **Menù à la carte**

---



## 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 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 alle 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

 ristorantelorelei



[www.ristoranteloreleisorrento.com](http://www.ristoranteloreleisorrento.com)  
[restaurant@loreleisorrento.com](mailto:restaurant@loreleisorrento.com)