



Menù Degustazione

Tasting Menu

120,00 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***

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

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

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

"Gragnano" Eliche with white grouper sauce, yellow "datterino" tomato sauce and samphire

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 sorbet and basil

90,00 Abbinamento vini / *Wine pairing*

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

The tasting menus are available only for the entire table.

90,00 **Sorrento Oggi / Sorrento Today**

Scampi, melanzana affumicata, datterino giallo e aglio nero*

*Raw scampi with smoked aubergine, yellow datterino tomato sauce and black garlic**

Tagliolini di grano duro al tartufo nero e crudo di gambero**

Durum-wheat tagliolini with black truffle and raw shrimps

Pesce bianco in fiori e talli di zucchini

White fish stewed with zucchini flowers and zucchini

Miele, agrumi, fiori di campo e polline

Flavored - citrus ricotta mousse with honey ice cream, pollen powder and fresh wildflowers

75,00 **Abbinamento vini / Wine pairing**

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

The tasting menus are available only for the entire table.

150,00 **Mano libera / Free-hand**

Un menù da 8 portate che seguono il mercato del giorno e la creatività dello Chef

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

110,00 **Abbinamento vini / Wine pairing**

80,00 **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

75,00 **Abbinamento vini / Wine pairing**

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

- 55,00 Viaggio nel profondo del mare (pesce crudo e leggermente marinato)**
*Journey into the deep sea (Raw and marinated fish)***
- 35,00 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 ***
- 28,00 Merluzzo in croccante di lievito madre, salsa di pomodorini, capperi e olive
Codfish with crispy sourdough, cherry tomato sauce, capers and olives
- 28,00 Polpo scottato con salsa Ponzu, patate novelle e crocchetta di rafano
Seared octopus with Ponzu sauce, new potatoes and horseradish croquette
- 23,00 Melanzane, ricotta affumicata, aglio nero e basilico
Aubergine au gratin with smoked ricotta cheese, black garlic and basil
- 30,00 Tartare di "Pezzata Rossa" in sfoglia, cremoso di Provolone del Monaco al limone, tuorlo grattugiato e lollo
"Pezzata Rossa" beef tartare in pastry with lemon flavoured "Provolone del Monaco" cheese cream, lollo salad and grated egg yolk

Primi Piatti

First courses

- 33,00 Riso Carnaroli con seppioline, gamberi bianchi**,
tartufo di mare, pesca gialla e fiori di zucchini
*Carnaroli rice with cuttlefish, white shrimps,
sea truffle, yellow peach and zucchini flowers*
- 30,00 Spaghetti di "Gragnano" alle vongole veraci,
calamaretto spillo agli agrumi e coulis di Caponata
*"Gragnano" Spaghetti with short-necked clams,
squids with citrus and Caponata coulis*
- 30,00 Eliche di "Gragnano" al ragù di cernia bianca,
datterino giallo e salicornia
*"Gragnano" Eliche with white grouper sauce,
yellow "datterino" tomato sauce and samphire*
- 36,00 Tagliolini di grano duro al tartufo nero e crudo di
scampi**
*Durum - wheat tagliolini with black truffle and raw
scampi*
- 30,00 Cappelletti di pasta bianca ripieni di mozzarella fumè,
pomodorino e friggietello
*Cappelletti filled with smoked mozzarella cheese, cherry
tomatoes and green chillies*
- 35,00 Gnocco d'astice, cremoso di burrata, banana grigliata
e zenzero
*Potatoes and lobster dumplings with Burrata cheese
cream, grilled banana and ginger*

Secondi Piatti

Main Courses

- 37,00 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
- 36,00 Ricciola lardellata in croccante di nocciola e ciliegie
Larded amberjack with crunchy hazelnuts and cherries
- 37,00 Scottona ai carboni, topinambur, nocciola di foie gras e sottobosco
Grilled "Scottona" beef with Jerusalem artichokes, hazelnuts, foie gras, mushrooms and wild berries
- 35,00 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
- 36,00 Filetto di Vitella da latte in crosta di midollo, bietola e panisse di ceci
Milk-fed veal au gratin in crusted marrow with swiss chard and panissa of chickpeas

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. I prodotti contrassegnati da due asterischi (**) rappresentano invece: 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. With two star (**): fish for raw consumption prior remediation treatment in accordance with the requirements of Reg. 853/04, Annex 3.



Hotel Lorelei Londres

www.loreleisorrento.com // info@loreleisorrento.com



Dessert

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

“Life is sweet if you allow it...”

Dessert

- 18,00 Cilegia, yogurt, miso, malto e birra Syrentum
Yogurt mousse with crunchy malt, caramel miso, cherry sorbet and Syrentum beer foam
- 18,00 Limone, olio d'oliva e Chartreuse
Lemon pie with green Chartreuse and olive oil
- 18,00 Cioccolato fondente, albicocca, tè affumicato e basilico
Smoked tea-infused chocolate mousse with apricot sorbet and basil
- 18,00 Miele, agrumi, fiori di campo e polline
Flavored - citrus ricotta mousse with honey ice cream, pollen powder and fresh wildflowers
- 18,00 Lampone, latte di soia, sesamo e caffè
Soy milk cream with raspberry truffles, sesame tuiles and coffee ice cream
- 25,00 Selezione di formaggi
Cheese selection
- 26,00 Gelato alla vaniglia Bourbon (min. 2 persone)
Tempo di preparazione: time 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 people)
Preparation time: 15 min.
Bourbon vanilla ice cream freshly creamed accompanied by chocolate and wild berries sauces and different types of grains and brioche.



Dopo cena

After Dinner

Vini da Dessert

Dessert Wines

Bottiglia / Bottle

50,00	Pantelleria DOC <i>"Ben Rye"</i>	Donna Fugata
70,00	Umbria IGT <i>"Muffato della Sala"</i>	Castello della Sala
60,00	Marche IGT <i>"Maximo"</i>	Umani Ronchi
80,00	Vin Santo del Chianti DOC	Caparsa
90,00	Brda <i>"Leonardo"</i>	Marjan Simcic

I Calici / By the Glass

12,00	Pantelleria DOC <i>"Ben Rye"</i>	Donna Fugata
15,00	Umbria IGT <i>"Muffato della Sala"</i>	Castello della Sala
12,00	Marche IGT <i>"Maximo"</i>	Umani Ronchi
14,00	Vin Santo del Chianti DOC	Caparsa
18,00	Brda <i>"Leonardo"</i>	Marjan Simcic
12,00	Sauternes	Sichel
	Tokaji	
10,00	5 Puttonyos	Royal Tokaji
20,00	6 Puttonyos <i>"SZT. Tom's"</i>	Royal Tokaji
20,00	6 Puttonyos <i>"Betsek"</i>	Royal Tokaji
20,00	6 Puttonyos <i>"Nyulaszo"</i>	Royal Tokaji
20,00	6 Puttonyos <i>"Mazes Maly"</i>	Royal Tokaji
40,00	Essencia (2,5 cl)	Royal Tokaji

Porto & Sherry

12,00	Kopke Late Bottle Vintage
14,00	Kopke 20 Years old Port
16,00	Kopke 30 Years old Port
18,00	Kopke 40 Years old Port
14,00	Kopke Colheita 2004 Port
14,00	Kopke 30 Years old White Port
14,00	Kopke Colheita 2003 White Port
10,00	Osborne Sherry Oloroso Bailen
14,00	Osborne Sherry Pedro Ximenez

Distillati

12,00	Doorly's Barbados Rum XO
14,00	Doorly's Barbados Rum 14 Years
10,00	Foursquare R. L. Seale's 10 Years
18,00	Bologne Rhum Agricole Guadalupe XO
12,00	Tullibardine 225 Sauternes Cask Finish Single Malt Whisky
12,00	Tullibardine 228 Burgundy Cask Finish Single Malt Whisky
12,00	Tullibardine 500 Sherry Cask Finish Single Malt Whisky
14,00	Tullibardine 15 Years Old Single Malt Whisky
16,00	The Irishman 12 Years Single Malt Irish Whiskey
18,00	Torabhaig Isle of Skye Single Malt Whisky
12,00	Balcones Bourbon Whisky
12,00	Balcones Texas Rye Whisky

Grappe

18,00	Grappa di Barbaresco	Gaja
18,00	Grappa di Barolo	Gaja
18,00	Grappa di Rossj-Bass	Gaja
15,00	Grappa Casalotto	Berta
15,00	Grappa Bric del Gaian	Berta

Amari

10,00	Selezione Liquori Locali Local Liqueurs Selection <i>(Limoncello, Nocillo, Liquirizia, San Costanzo)</i>
12,00	Amaro Fragrante
15,00	Jefferson
13,00	Vecchio Amaro del Capo
13,00	Jagermeister

Chiedere per la selezione di sigari .
Ask for cigars selection.

Prezzi in Euro // *Prices in Euro*

Caffetteria

- 3,00 Espresso
- 5,00 Cappuccino

Tisane and Tea

“le Vie del Te” Firenze

- 5,00 English Breakfast
Tradizionale miscela di tè neri, forte e corposa.
Traditional strong blend of black teas.
- 5,00 Earl Grey Imperiale
Pregiato tè nero indiano a foglia intera, profumato al bergamotto.
Fine leaf black tea from India with bergamot scented.
- 5,00 Camomilla
Infuso di fiori di Matricaria Chamomilla dal gusto morbido e profumo soave.
Infusion of Matricaria Chamomilla flowers, soft taste and sweet scent.
- 5,00 Marrakech Mint Tea
Miscela tradizionale di tè verde cinese Gunpowder e foglie di menta.
Harmonious, traditional blend of Chinese green tea Gunpowder and mint leave.
- 5,00 Bancha Fiorito
Profumata miscela di tè verde giapponese e cinese al gelsomino.
Fragrant blend of Japanese and Chinese Jasmine green tea.

Tisane and Tea

“le Vie del Te” Firenze

- 5,00** Special Jasmine
Pregiato tè al gelsomino a foglia intera.
Fine loose leaf Jasmine green tea.
- 5,00** Lemon & Ginger
Miscela fresca e leggera di tè verdi al gusto di ginger e limone.
Light and fresh blend of green teas, lemon and ginger carefully flavoured.
- 5,00** Finocchio e Liquirizia
Delicata miscela di erbe dalle note proprietà digestive.
Delicate blend of herbs, well-known for their digestive properties.
- 5,00** Special Gunpowder
Tè verde cinese a foglia intera, il più bevuto al mondo.
Gunpowder loose leaf tea, the most drunken tea in the world.
- 5,00** Romeo e Giulietta
Miscela romantica di tè verdi, dal profumo dolce e fruttato.
Romantic blend of green teas, with a sweet and fruit flavor.
- 5,00** Tisana Energy
Per una sferzata di energia, una miscela di erbe al gusto di pesca e ginger.
For an energy boost, a mixture of herbs with the taste of peach and ginger.
- 5,00** Tisana body and spirit
Una dolce miscela di erbe e spezie per i momenti di relax.
A mild blend of herbs and spices for a relaxing break.

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. I prodotti contrassegnati da due asterischi (**) rappresentano invece: 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. With two star (**): fish for raw consumption prior remediation treatment in accordance with the requirements of Reg. 853/04, Annex 3.



Hotel Lorelei Londres

www.loreleisorrento.com // info@loreleisorrento.com