



## Menù Degustazione

### *Tasting Menu*

#### 150,00 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*

Tagliolini di grano duro al tartufo nero e crudo di scampi

*Durum-wheat tagliolini with black truffle and raw scampi*

Ricciola lardellata in croccante di nocciola e ciliegie

*Larded amberjack with crunchy hazelnuts and cherries*

Cioccolato fondente, rabarbaro, liquirizia e karkadè

*Dark chocolate mousse with licorice ganache, rhubarb sorbet and karkadè tea*

#### 100,00 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.*

**120,00 Sorrento Oggi / Sorrento Today**

Cipollotti novelli, gamberi bianchi, provola affumicata,  
crema di patate e tè Lapsang\*

*Spring onions filled with white shrimps,  
smoked Provola cheese and Lapsang tea\**

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

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

Pesce bianco in guazzetto primaverile

*White fish stewed with spring vegetables*

Latte fieno, fragola, erbe spontanee e olio d'oliva

*Hay milk cream with strawberry sorbet, wild herbs and  
olive oil powder*

**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.*

- 180,00** **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*
- 130,00** **Abbinamento vini / Wine pairing**
- 100,00** **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*
- 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.*



# Menù à la Carte

## Antipasti

### *Starters*

- 60,00 Viaggio nel profondo del mare (pesce crudo e leggermente marinato)\*\*  
*Journey into the deep sea (Raw and marinated fish)\*\**
- 38,00 Scampi, fior di ricotta, piselli e tartufo nero  
*Raw scampi with ricotta cheese, garden peas and black truffle*
- 32,00 Merluzzo in croccante di lievito madre, salsa di pomodorini, capperi e olive  
*Codfish with crispy sourdough, cherry tomato sauce, capers and olives*
- 30,00 Polpo scottato con salsa Ponzu, patate novelle e crocchetta di rafano  
*Seared octopus with Ponzu sauce, new potatoes and horseradish croquette*
- 28,00 Cipollotto novello, verdure primaverili, provola affumicata e Tè Lapsang  
*Spring onion filled with seasonal vegetables, smoked Provolone cheese and Lapsang Tea*
- 35,00 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*

- 35,00 Riso Carnaroli con asparagi, fave, seppioline grattugiate e tartufo di mare  
*Carnaroli rice with asparagus, broad beans, grated cuttlefish and sea truffle*
- 33,00 Spaghetti di "Gragnano" alle vongole veraci, lupini calamaretto spillo agli agrumi e coulis di Caponata  
*"Gragnano" Spaghetti with short-necked clams, sea lupins, squids with citrus and Caponata coulis*
- 32,00 Eliche di "Gragnano" al ragù di cernia bianca, datterino giallo e salicornia  
*"Gragnano" Eliche with white grouper sauce, yellow "datterino" sauce and samphire*
- 40,00 Tagliolini di grano duro al tartufo nero e crudo di scampi  
*Durum - wheat tagliolini with black truffle and raw scampi*
- 33,00 Cappelletti di pasta bianca con genovese di Gallina Faraona, sedano rapa e Vin Santo  
*Cappelletti with Guinea fowl Genovese sauce, celeriac and Vin Santo*
- 38,00 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*

- 42,00    Pesce bianco in guazzetto primaverile  
*White fish stewed with spring vegetables*
- 40,00    Pescato del giorno in tempura e salsa agrodolce  
*Fish of the day in tempura with sweet-and-sour sauce*
- 40,00    Ricciola lardellata in croccante di nocciola e ciliegie  
*Larded amberjack with crunchy hazelnuts and cherries*
- 45,00    Scottona ai carboni, topinambur, nocciola di foie gras e sottobosco  
*Grilled "Scottona" beef with Jerusalem artichokes, hazelnut, foie gras mushrooms and wild berries*
- 40,00    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*
- 43,00    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](http://www.loreleisorrento.com) // [info@loreleisorrento.com](mailto:info@loreleisorrento.com)