



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***

Pesce bianco in croccante di lievito madre, salsa di pomodorini, capperi e olive

White fish 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, albicocca, té affumicato e basilico

Dark chocolate mousse with apricot sorbet and smoked infused tea and basil

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*

Crudo di scampi in variazione di melanzane
Raw scampi with variations of eggplant

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

“Gragnano” Eliche with white grouper sauce,
yellow “datterino” tomatoes and samphire

Pesce bianco in fiore e talli di zucchini

White fish stewed with zucchini and their flowers

Miele, agrumi, fiore di campo e polline

Honey, citrus fruits, wild flowers and pollen

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

- 65,00 Viaggio nel profondo del mare (pesce crudo e leggermente marinato)**
*Journey into the deep sea (Raw and marinated fish)***
- 38,00 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***
- 35,00 Pesce bianco in croccante di lievito madre, salsa di pomodorini, capperi e olive
White fish with crispy sourdough, cherry tomato sauce, capers and olives
- 35,00 Polpo scottato con salsa Ponzu, crema pasticciera salata, puntarelle e crocchetta di rafano
Seared octopus with Ponzu sauce, salted custard, chicory horseradish croquette
- 32,00 Melanzane "Perlina", ricotta affumicata, aglio nero e basilico
Eggplant "Perline" with smoked ricotta cheese, black garlic and basil
- 35,00 Tartare di "Pezzata Rossa", spuma calda di Provolone del Monaco e "Limoncello", zucchine e tuorlo grattugiato
"Pezzata Rossa" beef tartare hot mousse with "Provolone del Monaco" cheese and limoncello, zucchini and grated egg yolk

First courses

- 38,00 Riso Carnaroli con seppioline, gamberi, tartufi di mare e pesca gialla
Carnaroli rice with cuttlefish, prawns, sea truffle and yellow peaches
- 35,00 Spaghetto di "Gagnano" alle vongole veraci, calamaretto spillo agli agrumi e coulis di Caponata
"Gagnano" Spaghetti with short-necked clams, squids with citrus and Caponata coulis
- 35,00 Eliche di "Gagnano" al ragù di cernia bianca, datterino giallo e salicornia
"Gagnano" Eliche with white grouper sauce, yellow "datterino" tomatoes and samphire
- 40,00 Tagliolini di grano duro al tartufo nero e crudo di scampi
Durum - wheat tagliolini with black truffle and raw scampi
- 35,00 Cappelletti di pasta bianca con mozzarella affumicata salsa di pomodoro e friggitello
White cappelletti with smoked mozzarella cheese, cherry tomato sauce and sweet Italian chilli green pepper
- 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

- 45,00 Pesce bianco in fiore e talli di zucchine
White fish stewed with zucchini and their flowers
- 45,00 Pescato del giorno in tempura e salsa agrodolce
Fish of the day in tempura with sweet-and-sour sauce
- 45,00 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
- 45,00 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
- 45,00 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