



Menù



Ciro Sicignano

“Credo che la vera innovazione stia nella tradizione, per questo è importante per me conoscere i luoghi, le persone. Sono loro a svelarti il carattere del territorio, a darti l’ispirazione aiutandoti a capire i prodotti locali e a rispettarne la natura”.

“I believe that the real innovation is the respect of tradition, for this reason for me it’s very important to visit the places and meet the people. They reveal the character of the land and give you inspiration, they help you to understand the typical local products always with respect towards the nature”.

**CIRO SICIGNANO**
EXECUTIVE CHEF



Menù Degustazione

Tasting Menu

- 195,00** **Lorelei**
- 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***
- 145,00** **Abbinamento vini**
Wine pairing
- 170,00** **L'Orto**
- Un menù vegetariano o vegano da 5 portate che seguono il mercato del giorno e la creatività dello Chef
A five-courses vegetarian or vegan menu with fresh products from the local market inspired by the creativity of our Chef
- 120,00** **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.

170,00

Sorrento Oggi / Sorrento today

Crudo di gamberi rossi arrostiti con lardo di seppia, piselli e finger lime**

*Raw roasted red shrimps with cuttlefish lard, green peas and finger lime***

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

Red snapper with crispy sourdough, cherry tomato sauce, capers and olives

Eliche di "Gragnano" al ragù di cernia bianca, zucca, puntarelle, emulsione d'acciuga e peperoncino

"Gragnano" Eliche pasta with white grouper sauce, pumpkin, chicory, anchovy emulsion and chilli

Ricciola lardellata in croccante di nocciola e ciliegie

Larded amberjack with crunchy hazelnuts and cherries

Mousse al "Fior Di Latte", cake alla vaniglia,

rabarbaro in varie consistenze e sorbetto ai fiori di Ibisco

"Fior di Latte"mousse, vanilla cake, rhubarb in various consistencies and hibiscus flower sorbet

120,00

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

€ 120,00 2 Piatti e 1 Dessert / *2 Courses and 1 Dessert*

€ 150,00 3 Piatti e 1 Dessert / *3 Courses and 1 Dessert*

Antipasti / *Starters*

Viaggio nel profondo del mare:
"Pescato del giorno" crudo e leggermente marinato,
salumi di mare, crudo di gamberi rossi arrostiti
con lardo di seppia e finger lime**

Journey into the Deep Sea:
Selection of the catch of the day, served raw
and delicately marinated, homemade
seafood charcuterie, raw roasted red shrimps
*with cuttlefish lard and finger lime***

Scampi, fior di ricotta, piselli e tartufo nero
Raw scampi with ricotta cheese, green peas and black truffle

Dentice in croccante di lievito madre, salsa di pomodorini,
capperi e olive
Red snapper with crispy sourdough, cherry tomato sauce,
capers and olives

Carciofo di "Schito" in variazione
con emulsione di limone e fiori di aglio orsino
Variation of "Schito" artichoke
with lemon and "orsino" garlic emulsion

Tartare di "Pezzata Rossa", zucchine alla "Scapece",
cremoso di Provolone del Monaco al limoncello
e tuorlo grattugiato
"Pezzata Rossa" beef tartare, "Scapece-style" zucchini
with lemon flavoured "Provolone del Monaco cheese"
cream and grated egg yolk

Primi Piatti

First courses

Riso Carnaroli con asparagi, fave,
seppioline grattugiate e tartufo di mare
*Carnaroli rice with asparagus, broad beans,
grated cuttlefish and sea truffle*

Eliche di "Gagnano" al ragù di cernia bianca, zucca,
puntarelle, emulsione d'acciughe e peperoncino
*"Gagnano" Eliche with white grouper sauce, chicory,
pumpkin, anchovy emulsion and chilli*

Spaghetto di "Gagnano" alle vongole veraci,
calamaretto spillo agli agrumi e coulis di Caponata
*"Gagnano" Spaghetti with short-necked clams,
baby calamari flavored with citrus and Caponata coulis*

Raviolini di scampi e fior di latte, caviale e tartufo nero
Scampi ravioli, mozzarella, caviar and black truffle

Cappelletti di pasta bianca con genovese di
Gallina Faraona, sedano rapa e Vin Santo
*Cappelletti with Guinea fowl Genovese sauce, celeriac
and Vin Santo*

Secondi Piatti

Main Courses

Sogliola in salsa di "Acqua pazza"

Sole "Acqua pazza" stewed with cherry tomato sauce, capers and olives

Pesce bianco in guazzetto di verdure primaverili

White fish stewed with spring vegetables

Ricciola lardellata in croccante di nocciola e ciliegie

Larded amberjack with crunchy hazelnuts and cherries

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

"Cubreroll di Scottona" o "Filetto di vitella da latte"

in crosta di midollo, bietola agli agrumi, panisse di ceci e sottobosco

"Scottona beef" or "Milk-fed veal"

in bone marrow crust, citrus swiss chard, chickpea panissa and forest floor

Dessert

"La vita è dolce se glielo concedi..." "Life is sweet if you allow it..."

Cre moso al latte di mandorla con salsa di piselli, polvere di tè matcha e sorbetto alla pera

Almond milk cream with pea sauce, matcha tea powder and pear sorbet

Crema ai limoni di Sorrento, torta paradiso, polvere d'olio evo e gelee alle erbe spontanee

Sorrento lemon mousse paradise cake, extra virgin olive oil powder and wild herb gelee

Mousse al "Fior Di Latte", cake alla vaniglia, rabarbaro in varie consistenze e sorbetto ai fiori di Ibisco

"Fior Di Latte" mousse, vanilla cake, rhubarb in various consistencies and hibiscus flower sorbet

C"rock" statina con crema allo yogurt di Bufala, dulce de leche, insalatina di verdure primaverili e sorbetto alle erbe dei "Monti Lattari"

Spring vegetables tarte with sugar crystals, buffalo yogurt cream, dulce de leche ganache, and "Monti Lattari" herb sorbet

Tortino al caffè 100% Arabica, mousse all' "Espresso Napoletano", ganache al cioccolato fondente, grue di cacao, sorbetto alle fragole e basilico

100% Arabica coffee cake, "Espresso Napoletano" mousse, dark chocolate ganache, cocoa nibs, strawberry sorbet and fresh basil

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 people)

Preparation: 15 min.

*Bourbon vanilla ice cream freshly creamed
accompanied by chocolate and wild berries sauces
and different type of grains and brioche*

Selezione di Formaggi

“Pane con cioccolato fondente,
noci di Sorrento e Confetture”

Cheese Selection

*“Home made bread with pure chocolate, Sorrento’s
walnuts and jams”*

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