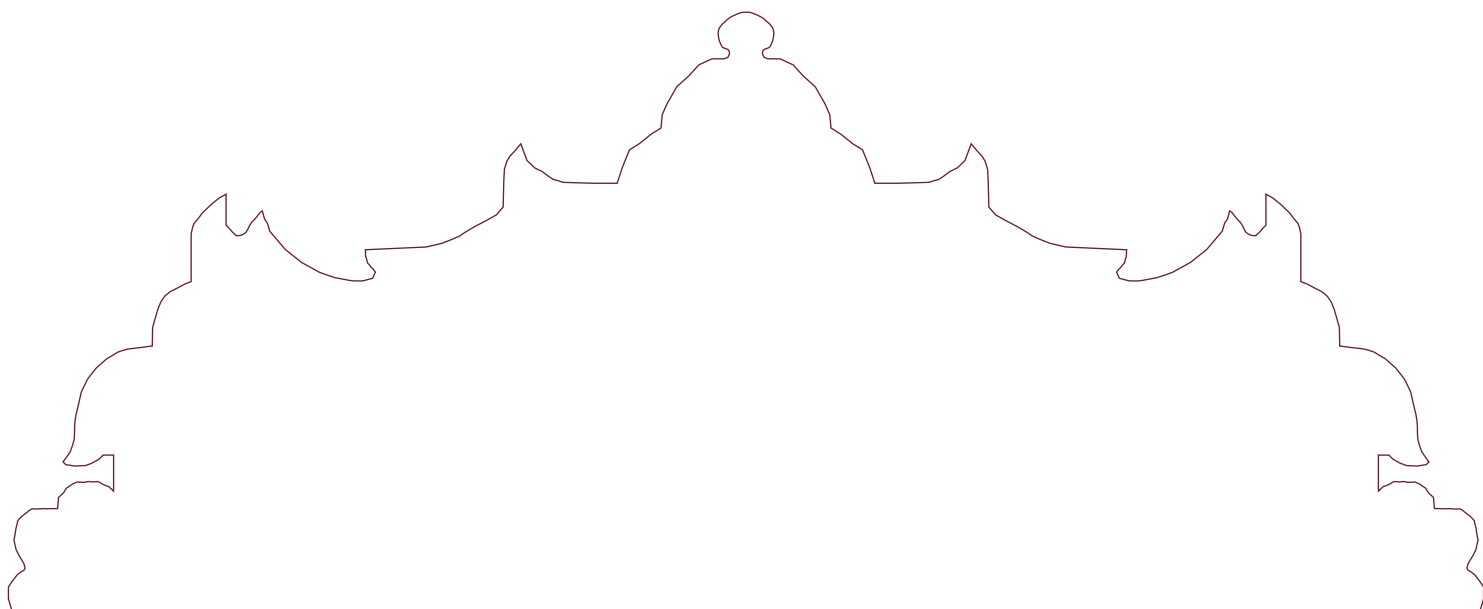




Disponibile dalle 18.30 alle 21.45  
*Available from 6.30 pm to 9.45 pm*

*Menu Cena*  
*Dinner Menu*



# MENU DEGUSTAZIONE

## TASTING MENU

✓ Verdure in pastella con maionese alla soia  
*Fried mixed vegetables served with soy mayonnaise*

\* Seppia croccante, carciofo arrosto e aglio nero  
*Cuttlefish, roasted artichoke and black garlic*

Tagliolino al provolone del monaco, pepe rosa, limone  
e crudo di gamberi  
*Tagliolino with provolone cheese, pink pepper, lemon and raw prawns*

Totani e patate  
*Squids with potatoes*

Delizia ai limoni  
*Lemon delight*

80

Abbinamento Vini a Calice completo  
*Complete Wine Pairing*

60

Il menu degustazione è da intendersi per l'intero tavolo  
*The tasting menu is intended for all table participants*

Coperto Cena/ Dinner Cover Charge 5 €

✓ Per vegetariani / For vegetarian

\* Prodotti freschi di origine animale che possono essere sottoposti  
ad abbattimento rapido di temperatura

### Allergeni / Allergens

1 - Glutine - <i>Gluten</i>	8 - Frutta a guscio - <i>Dried fruit</i>
2 - Crostacei - <i>Shellfish</i>	9 - Sedano - <i>Celery</i>
3 - Uova - <i>Eggs</i>	10 - Senape - <i>Mustard</i>
4 - Pesce - <i>Fish</i>	11 - Sesamo - <i>Sesame</i>
5 - Arachidi - <i>Peanuts</i>	12 - Solfiti - <i>Sulfites</i>
6 - Soia - <i>Soy</i>	13 - Lupini - <i>Lupins</i>
7 - Latte - <i>Milk</i>	14 - Molluschi - <i>Molluscs</i>

# ANTIPASTI

## APPETIZERS

✓ Spuma di patate, uovo soffice e scalogno

*Potatoes foam, soft egg and onion*

20

(3,9,12)

Parmigiana di alici dorate e fritte

*Fried anchovies parmigiana*

22

(1,3,4,7,9,12)

\* Polpo arrosto, scarola e battuto di cavolfiori

*Roasted octopus, escarole and cauliflower*

24

(9,12,14)

Il vitello tonnato

*Veal with tuna sauce*

22

(3,9,10,12)

✓ Verdure in pastella con maionese alla soia

*Fried mixed vegetables served with soy mayonnaise*

20

(1,6,9,12)

La casseruola di frutti mare e pane tostato

*Seafood served in casseruola and toasted bread*

28

(1,2,4,12,14)

\* Seppia croccante, carciofo arrosto e aglio nero

*Cuttlefish, roasted artichoke and black garlic*

26

(1,9,12,14)

# PRIMI PIATTI

## FIRST COURSES

Ziti di Gragnano alla genovese, fava tonka e puntarelle

*Ziti with beef&onion purée, tonka bean and chicory*

24

(1,8,9,12)

Tagliolino al provolone del monaco, pepe rosa, limone e crudo di gamberi

*Tagliolino with provolone cheese, pink pepper, lemon and raw prawns*

26

(1,2,3,7,8,9,12)

✓ Pasta mista, piselli e cipolla bruciata

*Mixed pasta, green peas and burned onion*

24

(1,9,12)

Spaghettoni di Gragnano, aglio, olio, alici, noci e portulaca

*Spaghetti, garlic, oil, anchovies, walnuts and portulaca herb*

24

(1,7,8,9,12)

Risotto, zafferano, tonno marinato e asparagi

*Risotto, saffron, marinated tuna and asparagus*

26

(4,9,12)

Ravioli alla bufala, fave e pancetta croccante

*Ravioli with bufala cheese, beans and crunchy bacon*

24

(1,7,8,9,12)

## SECONDI PIATTI

### MAIN COURSES

Trancio di pesce del giorno in casseruola con patate, capperi e olive

*Slice of catch of the day, potatoes, capers and olives*

30

(4,9,12)

Merluzzo croccante, spuma di ceci e cipolla marinata

*Crunchy cod, chickpeas foam and marinated onion*

28

(1,3,4,8,9,12)

Totani e patate

*Squids with potatoes*

28

(9,12,14)

Selezione di pesci locali e contorni misti

*Selection of local fish served with side dish*

110/kg

(4,9,12)

✓ Carpaccio di verdure alla griglia con scamorza croccante

*Grilled vegetables carpaccio with scamorza cheese*

24

(7)

Costolette di agnello, carciofi, patate e battuta di lardo del Faito

*Lamb ribs, artichocks, potatoes and lard from Faito*

32

(9,12)

Entrecote con patate arrostiti e porcini tempestivi

*Beef entrecote with roasted potatoes and mushrooms*

38

(9,12)

# DOLCI

## DESSERTS

Delizia ai limoni

*Lemon delight*

12

(1,3,7,12)

Tortino agli agrumi e sorbetto ai lamponi

*Citrus pie and raspberries sorbet*

12

(1,3,7,12)

Millefoglie, crema, amarena e menta

*Milfoil, cream, black cherry and mint*

12

(1,3,7,12)

Tiramisù “secondo noi”

*Our tiramisù*

12

(1,3,7,12)

Giardino positanese

*Garden of Positano*

12

(1,3,7,12)

Gelati e sorbetti

*Ice cream and sorbet*

10

(7,12)

Selezione di formaggi locali

*Local cheeses selection*

20

(7)

*Irpinia Greco Passito DOC*

*Bambinuto*

15

*Sherry Pedro Ximenez*

*Hidalgo*

14

*Spuri Moscato Passito '17*

*Perrone*

13



HPM