ANTIPASTI
APPETIZERS

Gran Crudo dal Mare
Mediterranean Raw Fish
€ 34,00

Tracina, Fondo Bruno e Insalata di Fagioli
Streaked Weever "Fondo Bruno" and Beans Salad
€ 16,00

Insalata di Polpo Arrosto
Roasted Octopus Salad
€ 18,00

Granchio Blu, Fave, Piselli e Alici
Blue Crab, Broad Beans, Peas and Anchovies
€ 18,00

Tartare di Agnello, Asparagi Bianchi, Maionese alla Brace e Nespole
Lamb Tartare, White Asparagus, grilled Maionese and Loquat
€ 18,00

Animelle, Cardoncelli, Ciliegino Arrosto, Capperi e Alici
Sweetbread with Mushrooms, Grilled Cherry Tomatoes, Capers and Anchovies
€ 18,00

Dall'Orto
Vegetable Garden
€ 14,00

PRIMI PIATTI
FIRST COURSE

Spaghettoni Gentile alla “Parmigiana”
“Parmigiana” Spaghetti
€ 18,00

Bottoncini di Pasta e Patate, Telline e Salicornia
“Pasta e Patate” Ravioli, Donax Clams and Salicornia
€ 17,00

Gnocchi Ripieni di Spuntature alla Sorrentina Liquida
Stuffed Gnocchi with "Spuntature" and Liquid “Sorrentina”
€ 18,00

Riso “*Riserva San Massimo”* Gallinella, Ricotta e Peperone
Rice with Gurnard, Ricotta and Sweet Peppers
€ 18,00

Fagottini di Pollo al Limone ed Erbe di Campo
Chiken Dumpling whit Lemon and Greens
€ 17,00

La Tradizione
Our Tradition
€ 15,00

SECONDI PIATTI
MAIN COURSE

Baccalà, Spuma di Ventricina, Bufala e Lattuga
GIULIA Cod Fish
€ 20,00

Sgombro Laccato all'Amarena, Friggitelli e Crema di Bruschetta
Mackerel with Cherries, Green Sweet Peppers and Bruschetta Cream
€ 20,00

Pescato del giorno
Catch of the day
€ 22,00

Coniglio alla Cacciatora e Fagiolini
"Cacciatora" Rabbit and French Beans,
€ 22,00

Bollito Croccante, Friarielli, Polvere di Cipolla e Mandarino
Crispy Boiled Beef, "Friarielli" , Onion powder and Tangerine
€ 21,00

Pancia di Maiale Glassata, Agretti e Mandorle
Glazed Pork Belly, "Agretti" and Almonds
€ 22,00

Nè Carne Nè Pesce
No Meat no Fish
€ 18,00

DOLCI
DESSERT

Cioccolato Bianco, Cocco, e Passion Fruit
White Chocolate, Coconut and Passion Fruit
€ 10,00

Yogurt, Mou, Maggiorana, Olio EVO e Sale
Yogurt, Mou, Marjoram, Oil and Salt
€ 10,00

Pane Burro e Marmellata
Bread, Butter and Marmalade
€ 10,00

Lo Zabaione
Zabaione
€ 10,00

Crostatina ricotta di Bufala e Amarena
Buffalo Ricotta Cheese Pie and Cherries
€ 10,00

Zuppa Inglese
€ 10,00

MENU DEGUSTAZIONE
TASTING MENU

"Ti Presento Giulia"..e poi...
I Introduce You Giulia.. and...

Amuse Bouche

Tracina, Fondo Bruno e Insalata di Fagioli
Streaked Weever "Fondo Bruno" and Beans Salad

Gnocchi Ripieni di Spuntature alla Sorrentina Liquida
Stuffed Gnocchi with "Spuntature" and Liquid "Sorrentina"

Baccalà, Spuma di Ventricina, Bufala e Lattuga
"Cod, Ventricina Foam, Buffalo cheese and Lettuce

Cioccolato Bianco,Cocco e Passion Fruit
White Chocolate,Coconut and Passion Fruit

Petit Four

€ 55,00

"Pierluigi racconta..."
"... by Pierluigi"
Giulia Raccontata a Sorpresa dal Suo Chef Pierluigi Gallo
Surprise Testing Menu by the Chef Pierluigi Gallo

€ 70,00

**Le Degustazioni Si Intendono per Tutti i Commensali*
The Testing Menu is for all the Dinners

E' a Vostra Disposizione una Completa Tabella degli Allergeni
Is Available for you a List of Ingridients and Allergens

Secondo la Stagionalità e le Metodologie di Preparazione Useremo Prodotti Freschi o Abbattuti