

ANTIPASTI

Caprese 2.0 con Grissini al Sesamo
Caprese salad reinterpreted with Sesame breadsticks

   € 13

Polpo alla Puttanesca in doppia cottura con Olive e crumble di Capperi
Double-cooked Octopus in Puttanesca sauce, Capers and Olive crumble

 € 16

Tartare di Gambero rosso con Pappa al Pomodoro e sale Maldon
Red Prawn tartare, tomato sauce, and Maldon Salt

 € 20

Insalatina di Seppie con Misticanza di erbe e Maionese
Cuttlefish salad, Mixed herbs and Mayo

   € 15

Insalata di mare calda con Pane croccante bicolore
Warm Seafood salad, crispy two-tone Bread

  € 17

Parmigiana di Melanzane scomposta
Eggplant Parmigiana

  € 12

*pietanze con alimenti freschi ed abbattuti alla temperatura di congelamento per garantire la qualità e la sicurezza alimentare
Dishes made with fresh and blast-frozen aliments to ensure food quality and safety

PRIMI

*Ravioli Caprese ai tre Pomodori
Caprese Ravioli in three Tomato varieties

   € 15

Spaghetti alla "Nerano" con Zucchine e Parmigiano
Spaghetti "Nerano style" with zucchini and cheese

  € 15

Spaghetti con Vongole, Bottarga e Limone di Sorrento
Spaghetti with Clams, Bottarga and Sorrento Lemon zest

   € 20

Linguine Cacio e Pepe con tartare di Gambero e polvere di Alghe
Linguine cheese and pepper, red Prawn tartare and Seaweed powder

   € 19

Gnocchi al Basilico con ragù di Polpo
Basil and Potatoes Dumplings in Octopus ragù

  € 16

Risotto agli Agrumi con chips di Zucchine
Citrus Risotto with Zucchini chips

 € 14

Lasagnetta al ragù di Mare
Seafood Lasagna

   € 17

*pietanze con alimenti freschi ed abbattuti alla temperatura di congelamento per garantire la qualità e la sicurezza alimentare
Dishes made with fresh and blast-frozen aliments to ensure food quality and safety

SECONDI

Calamaro ripieno con Scarola Napoletana, Olive e Capperi
Stuffed Squid with Escarole, Olives and Capers

  € 15

Bistecca di Pollo agli Agrumi Sorrentini
Chicken Steak in citrus sauce

 € 14

Cubotto di Tonno Rosso, Cipolla caramellata e Mayo
Seared Tuna cube, caramelized red Onion and Mayo

   € 23

Tagliata di Manzo aromatizzata al Rosmarino con Patate al Burro
Rosemary-scented sliced Beef with buttered Potatoes

 € 22

Baccalà fritto in Cbt su base di Zucchine e Zest di Limone
Sous-vide fried Cod with Zucchini and Lemon zest

  € 16

Frittura di Gamberi e Calamari con Verdure croccanti
Deep fried Shrimps and Squid with crispy Vegetables

   € 20

Maialino cotto a bassa temperatura alla Paprika
Sous-vide Pork tenderloin with Paprika

  € 17

*pietanze con alimenti freschi ed abbattuti alla temperatura di congelamento per garantire la qualità e la sicurezza alimentare
Dishes made with fresh and blast-frozen aliments to ensure food quality and safety

CONTORNI

Verdure di stagione - *Seasonal Vegetables* € 7

 Patate al forno - *Oven roasted Potatoes* € 7

Insalata Mista - *Mix Salad* € 6

Rucola e Pomodorini - *Arugula and Cherry Tomatoes* € 7

DESSERTS

   Caprese al Limone € 7

   Semifreddo al Tiramisù € 7

 Banana Split € 7

 Panna Cotta Bicolore € 7

   Cheesecake € 7

COVER CHARGE - COPERTO
2 € per person