



Prima di tuffarti nella lettura del menù solo una breve introduzione.

Al fianco di ogni portata troverai uno o più di questi loghi e dei numeri per guidarti in una scelta il più consapevole possibile anche in base a possibili allergie o diete specifiche.

I piatti proposti nel nostro menu sono pensati per esaltare il più possibile i prodotti del nostro territorio. Le paste sono del Pastificio Marulo di Torre Annunziata, il riso è della varietà Sant'Andrea della riseria Vercellese Gaio.

Per salvaguardare i prodotti tipici del nostro territorio, siamo sempre alla ricerca di materie prime di eccellenza e crediamo che il lavoro svolto dai presidi slow food sia da premiare e da incentivare; e per questo che oltre ad essere soci dell'Alleanza cuochi e contadini slow food, in alcune portate sarà possibile trovare verdure, legumi e salumi dei presidi sparsi in tutta Italia. Inoltre per esaltare gli stessi utilizziamo tecniche di cottura a bassa temperatura sotto vuoto.

Ultima cosa. Prima di iniziare il vostro percorso vi sarà offerto un piccolo entrè di benvenuto accompagnato da un calice di spumante, grissini e taralli rigorosamente di nostra produzione e una pagnotta di pane lievitata 36 ore con farine selezionate.

Componi il tuo Menù Degustazione

Gargantua

Degustazione di 3 antipasti

Primo

Secondo

Dolce

55€

Pantagruel

Degustazione di 3 antipasti

Primo

Dolce

45€

La tradizione

Baccalà mantecanto in involtino primavera

Pil pil Maionese e pelle croccante

Candele spezzate in salsa di genovese tre carni e tre cipolle

Frittura di mare

Babà

40€

Tutti e tre i menù prevedono un piccolo entrè, un pre-dessert e una piccola sorpresa finale

Antipasti

*Cappuccino di seppie

16714

10€

*Insalatina di mare in S/V agli agrumi

24614

16€

*Zucchina tonda con julienne di seppia e Mojto

24 14

14€

*Variazione di baccalà in quattro cotture

14 S

(Mantecato in involtino primavera, pil pil Maionese e pelle croccante
scaloppini al limone, bon bon in agrodolce)

20€

*Salmone, caviale di lenticchie, quark di bufala e

1514

cipolla carammellata

14€

135

Guazzetto di cozze con pomodorini e crostini

14€

79

Uovo in purgatorio a 64 gradi

8€

17

Il fritto Napoletano

10€

1246714

Peperone farcito alla contadina

8€

*Degustazione dei nostri antipasti di mare o di terra

20€

Primi

Linguine vongole e alghe di mare 1914
16€

Spaghetti aglio e olio e ostrica ghiacciata 129
14€

Raviolo farcito con ricotta e limone e dadolata di pesce 149
14€

Risotto all'impepata di cozze 1349
(minimo per 2 persone)
12€

Spaghetto Mancini Rossopomodoro 1914
12€

Paccheri di Gragnano in foglia di melanzane 79
12€

Tagliatelle all'uovo con pesto di pepperoncini e salsa di pecorino
12€

Candele spezzate in salsa di genovese tre carni e tre cipolle 1119
14€

Secondi

La scarola e il pescato del giorno

4

16€

Tortino di alici con vellutata di asparagi

49

12€

Frittura di calamari e gamberi

I 2 4 5 14

16€

Entrecote

9

20€

Guancia di vitello cotto S/V con stracciata di
uova e piselli

79

14€

Filetto di maialino bardato con il suo
lardo, provola e melanzane

15

14€

Dolce

Cremino di Cioccolato

1378

Delizia a limone

137

Tiramisù a modo nostro

137

Pasticciotto crema e amarena

137

Coppa di gelato

137

6€

Il costo del coperto è di 2 €.

Vi consigliamo di spegnere il cellulare e di godervi a pieno la serata.

Buon appetito

ALLERGENI

*1) CEREALI 2) CROSTACEI 3) UOVA 4) PESCE 5) ARACHIDI 6) SOIA 7) LATTE 8) FRUTTA A GUSCIO
9) SEDANO 10) SENAPE 11) SEMI DI SESAMO 12) ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI 13) LUPINI 14) MOLLUSCHI*

Chef

Raffaele Cardillo

Gabriele Cardillo

Gennaro Di Lorenzo

Nilan Thennakoon

Maitre

Vincenzo Della Corte

Sommelier

Luca Fiorentino

**I prodotti riportanti l'asterisco sono prodotti per uso da crudo surgelato, di difficile reperibilità, semilavorati da noi trattati e poi abbattuti a -36° (al cuore-20°) e conservati a -18°, secondo quanto previsto dal REG. CE n° 853/2004.*

*Inoltre per la preparazione di pesce crudo, marinato o non completamente cotto, il prodotto viene sottoposto ai seguenti trattamenti alternativi:
Cottura +60°C , - 15%/- 18°C per 96 ore, - 20 °C per 24 ore, - 30 °C per 12 ore, - 40 °C per 9 ore.*



- English Menù -

Choose your tasting menu

Gargantua

Tasting of three starters

First course

Main course

Dessert

60€

Pantagruel

Tasting of three starters

First course

Dessert

50€

La tradizione

Codfish "Olive bread crusted"

Tempura fried Codfish on squash cream

Pasta "Genovese" with onions and meat sauce

Fish Fry

Citrus Baba

40€

Each menu includes entrée, pre-dessert and...

Starters

*Cuttlefish cappuccino and croissant **16714**
12€

*Raw fish and seafood plate **24614**
25€

*Seafog Grilled Octopus and its mayo
artichoke and olives crumble **2414**
16€

*Fishballs with seafood stew **145**
16€

*Tasting of Cod **14**

(Tacos stuffed with "mantecato" codfish and truffles, tempurafried on curly-leaves cabbage & beans cocotte, roasted codfish on polenta)

25 €



Chestnut and beans soup, bay leaf flavored. **1514**
12€

Squash cream, truffle's slices and pochè egg **135**
14€

Typical Neapolitan Fried Stuff **79**
14€

Fried Provolone cheese, sausage and friarielli with rustic bread chips **11**
14€

Seafood or Meat Appetizers' tasting
25€

First course

Spaghettoni with "Real Clams"

1914

18€

Linguini with "raw-cooked" lobster and citrus powder

129

22€

Ravioli stuffed with shrimps on turnip tops

149

18 €

Noodles with oysters carbonara sauce

1349

18 €

Spaghetti with garlic and oil on fish sauce

1914

16€

Beet-flavored Risotto with porcini mushrooms,

79

(minimum for 2 people)

16€

**Cappellacci filled with Pecorino cheese and mint
on zucchini "scapece" cream**

17

16€

Rice sartù (tribute to Ippolito Cavalcanti)

19

16€

Pasta "Genovese" with onions and meat sauce

179

16€

V(R)



© L, r, d'

Main course



Fish Sausage with beluga lentils
18€

4



Catch of the day with cicory pie
22€

4
9

FishFry
20 €

1 2 4 5 14



Black Angus Entrecote, mixed mushrooms
22€

9



Lamb ribs, beurre noisette potatoes, Jerusalem artichokes
cream and parmesan wattle
20€

79



Duck breast, pumpkin chutney with barley and crunchy spelta
16€

79

Dessert

Chocolate Cremino

13 78

Hazelnut Cube on apricot compote

1 3 7

Tiramisù

1 3 7

"Open" Citrus sfogliatella

1 3 7

Smashed tart, "annurca" apple
and cinnamon icecream

1 3 7

7 €

Cover charge: 2 €.

*We suggest to switch off mobile and enjoy your dinner
Bon appetit*

ALLERGENS

*1) CEREALS 2) SHELLFISH 3) EGGS 4) FISH 5) PEANUTS 6) SOY 7) MILK 8) NUTS 9) CELERY 10) MUSTARD
11) SESAME SEEDS 12) SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES 13) LUPINES 14) MOLLUSCS*

Chef

Raffaele Cardillo

Gabriele Cardillo

Gennaro Di Lorenzo

Nilan Thennakoon

Maitre

Vincenzo Della Corte

Sommelier

Luca Fiorentino

* The products bearing the asterisk are produced for use as frozen raw, difficult to find, semi-finished products processed by us and then cut down to -36 ° (at the heart-20 °) and stored at -18 °, according to the REG. EC No. 853/2004.

Furthermore for the preparation of raw fish, marinated or not completely cooked, the product is subjected to the following alternative treatments: Cooking + 60 ° C, -15 ° / -18 ° C for 96 hours, -20 ° C for 24 hours, -30 ° C for 12 hours, -40 ° C for 9 hours.