

Antipasti

Appetizer

~ Pomodoro ripieno di verdure su cremoso di fior di latte e olio al basilico ^{[1][7]} € 14,00

~ Stuffed Sorrento tomato with vegetables served on creamy mozzarella cheese and basil olive oil

~ Tartare di manzo, stracciatella di bufala, pomodorini confit e biscotto di

Agerola ^{[1][7][10]}

€ 16,00

~ Raw beef tartare, Buffalo stracciata cream, dried cherry tomatoes and crumbled Agerola whole wheat biscuit

~ Insalatina di calamari **, acqua di cavolo viola, rucola, mandorle tostate e limone

^{[8][14]}

€ 16,00

~ Warm squid ** salad served with purple cabbage light sauce, rocket salad, toasted almonds and lemon

~ Polpo ** scottato su crema di datterino arrosto, olio al prezzemolo, crumble alle olive nere e capperi in fiore ^{[1][14]}

€ 16,00

~ Seared octopus ** served on roasted cherry tomato cream, parsley olive oil, black olive crumble and caper flower

~ Carpaccio di ricciola ** con taccole, salsa di albedo di limone e cialda all'olio di oliva ^{[1][4]}

€ 18,00

~ Raw Amberjack ** fish carpaccio with snow peas, white lemon cream and olive oil wafer



La Tradizione
Traditional dishes

~ Parmigiana di melanzane ^[1][7] € 14,00
~ Eggplant parmigiana

~ Gnocchi alla Sorrentina * * ^[1][7] € 16,00
~ Homemade potatoes gnocchi ** "Sorrento style"

~ Ravioli alla caprese * * ^[1][7] € 16,00
~ Stuffed homemade ravioli ** with Caciotta cheese served with San Marzano tomato sauce and basil sauce



Primi piatti

Pasta Course

~ Raviolo ** di pasta cotta ripieno di caciotta su ristretto di San Marzano, melanzana affumicata e salsa al basilico ^{[1][7]} € 15,00

~ Stuffed homemade ravioli ** with caciotta cheese served on San Marzano tomato puree, smoked eggplant and basil sauce

~ Linguine al limone Pastificio "Carmiano" con zucchine, carpaccio di manzo e tarallo sugna e pepe ^{[1][7][8]} € 17,00

~ Lemon linguine with zucchini, raw beef carpaccio and lard and pepper Neapolitan taralli

~ Gnocchi ** con cozze, peperoncino verde e concassé di pomodoro di Sorrento ^{[1][14]} € 16,00

~ Homemade potatoes Gnocchi ** with mussels, river green peppers and Sorrento tomato "concassé style"

~ Risotto al limone con crudo di gamberi viola **, mandorle tostate e salsa al basilico ^{[2][7][8]} € 18,00

~ Lemon Risotto with raw purple shrimp **, toasted almonds and basil sauce



Secondi piatti

Main Course

- ~ Petto di pollo cotto a bassa temperatura con peperoni arrostiti e il suo fondo ^{[9] [12]} € 18,00
- ~ Chicken breast cooked at low temperature with grilled peppers and chicken fondue

- ~ Filetto di maialino cotto a bassa temperatura con millefoglie di patate
servito con demi glacé ^{[7] [9] [12]} € 19,00
- ~ Pork fillet cooked at low temperature with potato millefeuille served
with demi glaceé

- ~ Entrecôte alla griglia 250 gr servita con contorno a scelta € 25,00
- ~ Grilled Entrecôte 250 gr served with a side dish of your choice

- ~ Frittura di gamberi * e calamari * con maionese al limone ^{[1] [2] [3] [7] [14]} € 22,00
- ~ Deep fried king prawns * and squid * served with lemon mayonnaise

- ~ Pescato del giorno su insalatina tiepida di pomodorini gialli e fagiolini ^[4] € 24,00
- ~ Catch of the day served with warm yellow cherry tomatoes and green bean salad



Contorni
Side dishes

- | | |
|---|--------|
| ~ Insalata verde | € 5,00 |
| ~ Green salad | |
| ~ Patate novelle al forno | € 5,00 |
| ~ Baked potatoes | |
| ~ Patate fritte | € 5,00 |
| ~ French fries | |
| ~ Melanzane a funghetti | € 5,00 |
| ~ Aubergine cooked with garlic, oil and cherry tomatoes | |



Dessert

~ Tiramisù ^{[1][3][7]}	€ 7.00
~ Delizia al limone ^{[1][3][7]}	€ 7.00
~ Lemon cake with lemon cream	
~ Bignè con crema al mascarpone e vaniglia ^{[1][3][7]}	€ 7.00
~ Cream puffs with mascarpone and vanilla cream	
~ Pavlova con crema chantilly, fragole e gel di passion fruit ^{[1][3][7]}	€ 7.00
~ Pavlova with chantilly cream, strawberries and passion fruit gel	
~ Dolce del giorno	€ 8.00
~ Dessert of the day	
~ Sorbetto al limone “Galano”	€ 7.00
~ Homemade Lemon Sorbet	

I prodotti contrassegnati con il simbolo (*) asterisco possono essere trattati con abbattitore di temperatura come prescritto dalle norme comunitarie oppure di origine congelata (*).*

According to reg. U.E. 1169 of 2011: for allergy sufferers, please check the menù in the allergen corner.

The products marked with (* *) asterisk can be treated with a blast killer as required by regulations of frozen origin (*).

Coperto € 2,00 / Cover charge € 2,00

ELENCO ALLERGENI (Reg.1169/2011)

1		CEREALI CONTENENTI GLUTINE (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2		CROSTACEI e prodotti derivati
3		UOVA e prodotti derivati.
4		PESCE e prodotti derivati, tranne: gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
5		ARACHIDI e prodotti derivati.
6		SOIA e prodotti derivati
7		LATTE e prodotti derivati, incluso lattosio
8		FRUTTA A GUSCIO , cioè mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di anacardi (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati
9		SEDANO e prodotti derivati
10		SENAPE e prodotti derivati
11		Semi di SESAMO e prodotti derivati
12		ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ .
13		LUPINI e prodotti derivati
14		MOLLUSCHI e prodotti derivati