



Antipasti

Appetizer

~ *Calamaro * scottato, crema di piselli, piselli saltati e il suo nero* [7] [14] € 15.00

~ Seared squid *, peas cream, sautéed peas and the squid ink

~ *Tortino di verza ripieno di patate e provola, porro croccante e
crema di parmigiano* [7]

€ 13.00

~ Stuffed cabbage with potatoes cream and smoked Provola cheese, crispy leek
and parmesan sauce

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

biscotto di Agerola ^{[1] [7]}

€ 15,00

~ Raw beef tartare with dried cherry tomatoes, Buffalo stracciatella cream and crumbled Agerola bread

~ *Parmigiana di carciofi, salsa di carciofi e olio al prezzemolo* ^{[1] [3] [7]}

€ 14,00

~ Artichokes Parmigiana, artichokes sauce and parsley oil

~ *Polpette di stracotto di manzo, fonduta di Blue di Bufala e olio verde* ^{[1] [3] [7]} € 14,00

~ Fried meatballs in bread crust, Blue Buffalo fondue and green olive oil



Primi piatti

Pasta Course

~ *Paccheri di Gragnano ripieni al forno con cavolfiore e porro,
salsa alla chiommenzana* ^[1] ^[7]

€ 15,00

~ Stuffed large pasta tube with cauliflower, and leek,
tomato sauce with garlic and oregano

~ *Spaghettoni al limone pastificio "Carmiano" con broccoli,
alici di Cetara e biscotto di Agerola tostato* ^[1] ^[4] ^[7]

€ 18,00

~ Lemon spaghetti with broccoli cream, anchovies and crumbled Agerola bread

~ *Risotto con salsa di asparagi, yogurt di bufala,*

mandorle tostate e limone [7] [8]

€ 18,00

~ Risotto with asparagus sauce, Buffalo yogurt, toasted almonds and lemon

~ *Zito alla genovese napoletana* [1] [9]

€ 14,00

~ Maccheroni pasta in genovese sauce style

~ *Gnocchi ** di ortiche con gamberi viola e limone di Sorrento* [1] [2] [8] [9]

€ 16,00

~ Nettles homemade Gnocchi ** with shrimps and grated Sorrento lemon



Secondi piatti

Main Course

~ *Filetto di maialino cotto a bassa temperatura con porro grigliato
servito con demi glacé* [9]

€ 19,00

~ Pork fillet cooked at low temperature with leek served with demi glaceé

~ *Petto di pollo cotto a bassa temperatura con spinacino in doppia consistenza, il suo
fondo e salsa di albedo di limone* [9]

€ 18,00

~ Chicken breast cooked at low temperature with spinach and spinach cream,
chicken fondue and white lemon cream

~ *Entrecote alla griglia con patate novelle*

€ 24,00

~ Grilled Entrecote beef meat served with roasted potatoes

~ *Inuoltino di Ombrina ** ripieno di patate, provola e limone, zucchine alla scapece e la loro salsa* [1] [4] [7]

€ 20,00

~ Sea-bass roll ** with potatoes cream, smoked provola cheese and lemon served with zucchini in garlic, mint and olive oil

~ *Frittura di gamberi * e calamari * con maionese al limone* [1] [2] [3] [14]

€ 20,00

~ Deep fried king prawns * and squid * served with lemon mayonnaise



Dessert

- | | |
|---------------------------------------|--------|
| ~ <i>Tiramisù</i> [1] [3] | € 7.00 |
| ~ <i>Delizia al limone</i> [1] [3] | € 7.00 |
| ~ Lemon cake with lemon cream | |
| ~ <i>Mousse al cioccolato</i> [1] [3] | € 7.00 |
| ~ Chocolate mousse | |

- ~ *Tortino ricotta e limone* ^[1] ^[3] € 8.00
~ Ricotta cheese and lemon cream pie
- ~ *Dolce del giorno* € 8.00
~ Dessert of the day
- ~ *Sorbetto al limone "Galano"* € 7.00
~ Lemon Sorbet

Acqua potabile trattata / Treated drinking water

*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 menu 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