

Antipasti

Appetizer

~ Tartare di manzo con nocciole, tartufo e ricotta alla melata di bosco [1][7][8][10] € 16.00

~ Raw beef tartare with hazelnuts, truffle and ricotta cheese with forest honey

~ Polpo ** scottato e topinambur in doppia consistenza [7][14] € 16.00

~ Seared octopus ** with sunchoke in double consistency

~ Tortino ** di zucca, salsa di parmigiano e noci di Sorrento [1][3][7][8] € 15.00

~ Pumpkin pie, parmesan sauce and Sorrento walnuts

~ Polpette di stracotto di maiale, fonduta di Blu di Bufala e olio verde [1][3][7][9][12] € 15.00

~ Braised pork meatballs on Buffalo Blue fondue and green oil

~ Insalatina di calamari ** con acqua di cavolo viola con rucola e mandorle tostate e limone [8][14] € 16.00

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

Primi piatti

Pasta Course

- ~ 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
- ~ Ziti alla genovese [1][7][9][12] € 15,00
- ~ Genovese pasta Neapolitan style
- ~ Gnocchi ** ripieni di provola con funghi porcini e crumble alle castagne [1][3][7]
€ 17,00
- ~ Homemade gnocchi stuffed with provola cheese served with Porcini mushrooms
and chestnut crumble
- ~ Rombi con fagioli, calamari * e peperone crusco [1][9][14] € 17,00
- ~ Pasta with beans, squid and bran pepper
- ~ Gnocchi alla Sorrentina [1][7] € 16,00
- ~ Gnocchi Sorrento style

Secondi piatti

Main Course

~ Petto di pollo cotto a bassa temperatura con sfere di spinaci e spinaci saltati ^{[1] [7] [9] [12]} € 18,00

~ Chicken breast cooked at low temperature with spinach balls and sautéed spinach

~ Entrecôte alla griglia 250 gr servita con contorno a scelta € 27,00

~ Grilled Entrecôte 250 gr served with a side dish of your choice

~ Brasato all'Aglianico con morbido di patate ^{[1] [7] [9] [12]} € 24,00

~ Braised beef in Aglianico wine with creamy potatoes

~ Pescato del giorno con salsa di broccoli e broccoli ^[4] € 25,00

~ Catch of the day served with broccoli sauce and broccoli

Dessert

- ~ Tiramisù ^{[1][3][7]} € 7.00
- ~ Delizia al limone ^{[1][3][7]} € 7.00
- ~ Lemon cake with lemon cream
- ~ Brownie con cremoso alla nocciola e salsa alla vaniglia ^{[1][3][7]} € 7.00
- ~ Brownie with hazelnut cream and vanilla sauce
- ~ Fagottino di pasta sfoglia con cuore di melannurca e crema pasticcera ^{[1][3][7]} € 7.00
- ~ *Puff pastry parcel with annurca heart and custard*
- ~ Pavlova con crema di castagne e gel di melograno ^{[3][7]} € 7.00
- ~ *Paulova with chestnut cream and pomegranate 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