

## Antipasti

### Starters

Salmone gravlax affumicato in casa, lattica di bufala, polvere di olive nere e cipolla marinata ai 4 aceti

*Home made smoked salmon with marinated red onions in four vinegars, creamy burrata cheese and black olives dust*

€ 18

Calamaro a 65°, asparagi fermentati al limone, pomodoro bruciato, maionese alla senape e umeboshi

*Slow cooked squid, fermented asparagus, umeboshi and mustard mayonnaise*

€ 20

Alici marinate, scarola liquida, uvetta, pinoli e cipolla fermentata

*Marinated anchovies, escarole sauce, raisins and pine nuts*

€ 18

Gran crudo di mare secondo il mercato del giorno

*Mix of raw fish*

s.q.

Parmigiana di melanzane concettuale

*Conceptual eggplant parmigiana*

€ 18

Uovo 62° alla carbonara

*Slow cooked egg, foam of pecorino cheese, crispy bacon and deep fried taglierini*

€ 18

Tacos di carota, pulled lamb, cetriolo fermentato, BBQ di San Marzano, cipollotto dell'Agro alla brace

*Carrots Tacos, pulled lamb, grilled spring onions, fermented cucumbers, San Marzano tomatoes BBQ*

€ 18

**Primi Piatti**  
**First course**

Risotto al latte di mandorla e burro di Normandia, sgombro affumicato, alga croccante e gel d'arancia

*Risotto with almonds milk, oranges gel, smoked mackrel fish and crunchy seaweed*

€ 20

Cappellaccio polpo e patate, brodo di polpo, alloro e prezzemolo

*Cappellacci octopus and potatoes, octopus broth, laurel and parsley*

€ 18

Spaghetto ai ricci di mare, dressing alle zucchine, provolone podolico e limone

*Spaghetto with sea urchins, zucchini dressing, provolone cheese and lemon*

€ 20

Linguine alla colatura di alici di Cetara, salsa di friggitelli, datterino candito, pane aromatico alle erbe

*Linguine with anchovy sauce, friggitelli sauce, candied cherry tomatoes and bread crumbs with mediterranean spices*

€ 18

Bottone ripieno di primo sale e maggiorana, gambero rosso, pesto di menta piperita e limone al sale

*Ravioli with ricotta cheese and marjoram, red shrimps, mint pesto and fermented salted lemon*

€ 20

I Classici

Spaghettone selezione Gerardo di Nola con la nostra conserva di pomodoro San Marzano

*Spaghetti with homemade San Marzano tomato sauce*

€ 14

Candele alla genovese secondo la tradizione

*Candele pasta with "ragù alla genovese" (typical neapolitan meat sauce)*

€ 16

## Secondi Piatti

### Main course

Tonno rosso marinato soia e miele, ananas, peperoncini verdi, sedano rapa e daikon

*Marinated bluefin tuna, pineapple, daikon, green peppers and celeriac*

€ 22

Triglia alla beccafico, insalatina di arancia a vivo, finocchi marinati scarola riccia e pesto mediterraneo

*Red mullet beccafico style, fennel, oranges and endive salad, mediterranean pesto*

€ 22

Baccalà croccante, salsa di peperoni arrosto, battuto di capperi e olive, maionese all'aglio dolce e prezzemolo

*Crispy salted codfish, roasted pepper sauce, chopped capers and olives, parsley and sweet garlic mayonnaise*

€ 22

Coniglio in porchetta, peperoni in saor, foglia di capperi e finta oliva all'ascolana,

*Slow cooked rabbit, saor peppers, fermented capers and fake olives ascolana style*

€ 20

Pancia di maialino in lenta cottura, composta di albicocca del Vesuvio e scarola ripassata

*Slow cooked pork belly, apricot marmelade and escarole*

€ 20

Terrina di agnello Laticauda, carote alla brace, patate e indivia

*Lamb terrine, roasted carrot, potatoes and belgian endive*

€ 20

## **Selezioni di Salumi e Formaggi**

Soppressata di Gioi Cilento

Pancetta di Maialino di filiera

Capocollo di Maiale "Macelleria Calabrese"

Lardo di conca

Salsiccia di Maialino e scottona di filiera

Pecorino di Bagnoli Irpino 36 mesi

Castelmagno d'Alpeggio 36 mesi

Caciocavallo Podolico

Roccolo della Val Taleggio

Blu di capra

Blu 61

Cacioricotta di capra del Cilento "Le Starze"

## Desserts

Cremoso alla nocciola di Giffoni, caramello salato, pere e bisquit alle mandorle

*Hazelnut mousse, salted caramel and pears*

€ 7

Arroz y leche, pan de banana y gel de naranja

€ 7

Velo di cioccolato, spuma di latte nobile allo Strega, torroncino croccante alle nocciole e cioccolato soffiato

*Chocolate veil, milk foam with Strega liquor, hazelnuts nougat and puffed chocolate*

€ 7

Souffle al limone e crema inglese al limoncello

*Lemon souffle*

€ 8

Soffice al parmigiano 40 mesi, mousse e croccante al miele, pera cotta al vino e aceto balsamico

*Mousse of parmesan and honey, wine cooked pears and balsamic vinegar*

€ 8

Selezione di formaggi e confetture

*Selection of cheeses and home made marmalade*

€ 10