

Menu Degustazione / Tasting Menu

PICCOLO ENTREE DELLO CHEF : SALMONE AFFUMICATO E MARINATO
HOME MADE ENTREE BY THE CHEF: SMOKED AND MARINATED SALMON

LE CHICCHE DI MELANZANE IN SALSA ALL'ORIGANO E BASILICO
EGGPLANTS BALLS IN ORIGAN SAUCE

VINO SELEZIONATO IN ABBINAMENTO
SELECTED WINE

I NOSTRI TAGLIOLINI ARTIGIANALI CON ARAGOSTELLA E POMODORINI PACHINO
HOME MADE TAGLIOLINI WITH LOBSTER AND PACHINO TOMATOES

VINO SELEZIONATO IN ABBINAMENTO
SELECTED WINE

FILETTO DI ORATA "RE NETTUNO" CON FRUTTI DI MARE E CHIPS DI ZUCCHINE ALLA MENTUCCIA
SEA BREAM "RE NETTUNO " WITH SEA FOOD AND CHIPS OF ZUCCHINE AND MINT

VINO SELEZIONATO IN ABBINAMENTO
SELECTED WINE

DEGUSTAZIONE DI DESSERT CAPRESE, BABÀ, SEMIFREDDO, BAVARESE E SORBETTO
TASTING OF MIXED DESSERTS : CAPRESE, BABÀ, SEMIFREDDO, BAVARESE AND SORBETTO

VINO SELEZIONATO IN ABBINAMENTO
SELECTED WINE

PETIT FOUR E CAFFÈ
PETITI FOUR AND COFFE



MENU € 55,00 P.P.
TASTING MENU € 55,00 P.P.

DEGUSTAZIONE DI VINI IN ABBINAMENTO € 32,00 P.P.
TASTING WINE MENU € 32,00 P.P.

Antipasti / Appetizers

 LA CAPRESE DI MARE CON CAPESANTE, POMODORI CONFIT E CARBONE MORBIDO AL BASILICO CAPRESE DI MARE WITH SCALLOPS, CONFIT TOMATOES AND SOFT COAL FLAVORED WITH BASIL	€ 24,00
SALMONE MARINATO E AFFUMICATO CON LEGNO DI CILIEGIO SMOKED AND MARINATED SALMON	€ 24,00
CONCHIGLIA RE NETTUNO AI PROFUMI CAPRESI MIXED SEA FOOD CAPRESE STYLE	€ 25,00
SOUTÈ DI FRUTTI DI MARE LEGGERMENTE PICCANTI SEA FOOD SOUTÈ SLIGHTLY SPICY	€ 23,00
ALICI MARINATE AI PROFUMI CAPRESI MARINATED ANCHOVIES CAPRESE STYLE FLAVOURED	€ 18,00
CARPACCIO DI BRANZINO CON CAVIALE DI MELONE CANTALUPO CARPACCIO OF SEABASS WITH CAVIAR OF CANTALUPO MELON	€ 24,00
GAMBERETTI DI PARANZA SALE E PEPE SHRIMPS SALT AND PEPPER	€ 24,00
BOCCONCINI DI BUFALA RUCOLA, POMODORINI E BASILICO BUFFALO MOZZARELLA WITH RUCOLA, TOMATOES AND BASIL	€ 18,00
 CHICCHE DI MELANZANE IN SALSA ALL' ORIGANO EGGPLANTS BALLS IN ORIGAN SAUCE	€ 18,00
CARPACCIO DI ANGUS MARINATO AL LIME CON SALE ROSA ANGUS CARPACCIO MARINATED WITH LIME AND PINK SALT	€ 23,00

Zuppe, Risotti e Primi Piatti / Soups, Risotto, First Dishes

CIANFOTTA DI STAGIONE CON CROSTINI ALL'AGLIO SOUP OF MIXED SEASONAL VEGETABLES FLAVOURED WITH GARLIC	€ 15,00
LENTICCHIE DI CASTELLUCCIO CON CROSTINI ALL'AGLIO CASTELLUCCIO LENTILS AND CROUTONS FLAVOURED WITH GARLIC	€ 15,00
 LA PAELLA ALLA MODA CAPRESE CON FRUTTI DI MARE, POLIPO, SEPIA, CALAMARI E LIMONE (MIN X 2) CAPRESE PAELLA WITH SEA FOOD, OCTOPUS, CUTTLEFISH, SQUID AND LEMON (MIN. X 2)	€ 30,00 P.P.
SPAGHETTONI TRAFILATI AL BRONZO CON VONGOLE VERACI E PREZZEMOLO SPAGHETTI WITH CLAMS AND PARSLEY	€ 26,00
PACCHERI CON RAGU NAPOLETANO PACCHERI WITH NEAPOLITAN RAGU	€ 20,00

Pasta fresca fatta in casa / Home made pasta

 I RAVIOLI CAPRESI CON POMODORI SAN MARZANO E BASILICO TRADITIONAL HOME MADE RAVIOLI WITH SAN MARZANO TOMATOES AND BASIL	€ 18,00
PENNETTE CON MELANZANE PROVOLA E BASILICO PENNETTE WITH EGGPLANTS, PROVOLA CHEESE AND BASIL	€ 14,00
TAGLIOLINI DELLO CHEF CON ARAGOSTELLE E POMODORINI PACHINO HOME MADE TAGLIOLINI WITH LOBSTER AND PACHINO TOMATOES	€ 28,00
SCIALATIELLI FATTI IN CASA CON TOTANI E ROSMARINO HOME MADE SCIALATIELLI WITH TOTANI AND ROSEMARY	€ 24,00

Secondi di mare / Second Courses of Fish

FILETTO DI ORATA CON VELLUTATA DI ZUCCHINE CON SCAROLE FARCITE FILLET OF SEA BREAM WITH ZUCCHINI AND SCAROLA	€ 25,00
FRITTURA DEL GOLFO CON CALAMARI, GAMBERI E ALICI CON VERDURINE E SALSA TYPICAL FISH FRY WITH SQUIDS, SHRIMP AND ANCHOVIES WITH VEGETABLES AND SAUCE	€ 20,00
BOCCONCINI DI BACCALÀ CON OLIVE, CAPPERI, POMODORINI E CUORI DI CARCIOFI STUFATO BACCALÀ WITH OLIVES, CAPERS, CHERRY TOMATOES AND STEWED ARTICHOSES	€ 23,00
 I "PURPITIELLI" AFFOGATI CON AGLIO, PREZZEMOLO, POMODORO, PEPERONCINO E CROSTINI OCTOPUS IN SAUCE WITH GARLIC, PARSLEY, TOMATOES, CHILI PEPPER AND CROUTON	€ 23,00

Secondi di carne / Second Courses of Meat

COSTOLETTE DI AGNELLO CACIO E PEPE LAMB CHOPS CHEESE AND PEPPER	€ 24,00
POLLETTO AL MATTONE CON SALSA ARIOSTO GRILLED CHICKEN WITH ARIOSTO SAUCE	€ 23,00
LOMBATINA DI VITELLO CON PANATURA AI CEREALI BREADED VEAL CHOP WITH CEREALS	€ 26,00
 SCRIGNO DI FILETTO DI ANGUS CON PROVOLONE DEL MONACO E OLIO AL ROSMARINO FILET ANGUS WITH SMOKED PROVOLONE DEL MONACO CHEESE AND ROSEMARY OIL	€ 28,00
CHATEAUBRIAND SERVITO CON VERDURE E PATATE FRITTE (MIN X 2) CHATEAU BRIAND SERVED WITH VEGETABLES AND FRENCH FRIES (MIN X 2)	€ 35,00 P.P.
TAGLIATA DI ENTRECOTE CON RUCOLA E POMODORINI PACHINO ENTRECOTE MEAT WITH RUCOLA AND PACHINO TOMATOES	€ 25,00

Pontorni / Garnish

SCAROLA FARCITA ALLA NAPOLETANA SCAROLA NEAPOLITAN STYLE	€ 8,00
VARIETÀ DI VERDURE ALLA GRIGLIA MIXED GRILLED VEGETABLES	€ 8,00
ZUCCHINE ALLA SCAPECE CON MENTUCCIA TYPICAL ZUCCHINI SCAPECE STYLE WITH MINT	€ 8,00
PATATE FRITTE FRENCH FRIES	€ 8,00

*SPECIALITÀ DELLO CHEF / CHEF'S SPECIALTY



*SU RICHIESTA È POSSIBILE REALIZZARE I NOSTRI PIATTI CON PASTA SENZA GLUTINE

*IT IS POSSIBLE TO REQUEST GLUTEN FREE DISHES



*IN CASO DI NECESSITÀ POTREBBERO ESSERE USATI PRODOTTI CONGELATI

*PER CONSULTARE LA LISTA DEGLI ALLERGENI RIVOLGERSI AL PERSONALE ADDETT



Dessert e formaggi / Desserts and Cheese

BAVARESE CON CREMOSO AL GIANDUIA GLASSATO AL FONDENTE BAVARESE WITH GIANDUIA CREAM AND DARK CHOCOLATE	€ 12,00
SEMIFREDDO LA PALMA CON MANDORLE CROCCANTI E SCAGLIE DI CIOCCOLATO LA PALMA PARFAIT WITH ALMONDS AND CHOCOLATE FLAKES	€ 12,00
MILLEFOGLIE DI MERINGHE CON CREMA CHANTILLY E FRAGOLE MERINGUES MILLEFOGLIE WITH CHANTILLY CREAM AND STRAWBERRY	€ 12,00
LA TORTA CAPRESE CON GELATO VANIGLIA E SALSA AL CIOCCOLATO CAPRESE CAKE WITH VANILLA ICE CREAM AND CHOCOLATE SAUCE	€ 12,00
IL BABÀ AL RUM CON CARPACCIO DI ANANAS RUM BABÀ WITH PINEAPPLE CARPACCIO	€ 12,00
COPPA DI FRAGOLE CON YOGURT CUP OF STRAWBERRY AND YOGURT	€ 10,00
TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA MIXED OF SLICED FRESH FRUITS	€ 12,00
COPPA DI GELATI ASSORTITI MIXED OF ICE CREAMS	€ 8,00
DEGUSTAZIONE DI DESSERT TASTING OF MIXED DESSERTS : CAPRESE, BABÀ, SEMOFREDDO, BAVARESE AND SORBETTO	€ 14,00
SELEZIONE DI FORMAGGI PROVOLONE DEL MONACO, CACIOTTA DI PECORA CON NOCI E GRANA	€ 14,00

Per i nostri piccoli Ospiti / for our Little Guests

una selezione di piatti gustosi realizzati con prodotti freschi e genuini

a selection of tasty dishes made with fresh and genuine products

PASTA AL POMODORO FRESCO PASTA WITH FRESH TOMATOES	€ 8,00
HAMBURGER DI TACCHINO CON PATATE FRITTE TURKEY BURGERS WITH FRENCH FRIES	€ 8,00
PAILLARD DI VITELLO AI FERRI CON CONTORNO A SCELTA GRILLED BEEF WITH GARNISH CHOICE	€10,00
COTOLETTA ALLA MILANESE CON PATATE FRITTE BEEF SCHNITZEL WITH FRENCH FRIES	€10,00
COPPA DI GELATI ASSORTITI CUP OF MIXED ICE CREAM	€ 6,00
MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA FRUIT SALAD	€ 5,00
COPPA DI FRAGOLE FRESCHE CUP OF STRAWBERRIES	€ 5,00
COPPA DI FRAGOLE CON PANNA MONTATA CUP OF STRAWBERRIES AND WHIPPED CREAM	€ 6,00
TORTA DEL GIORNO PIE OF THE DAY	€ 5,00

ALLEGATO II DEL REGOLAMENTO UE 1169/2011

ELENCO ALLERGENI

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CIOÈ: GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT O I LORO CEPPI IBRIDATI E PRODOTTI DERIVATI, TRANNE:

A) SCIROPPI DI GLUCOSIO A BASE DI GRANO, INCLUSO DESTROSI (1);

B) MALTODESTRINE A BASE DI GRANO (1);

C) SCIROPPI DI GLUCOSIO A BASE DI ORZO;

D) CEREALI UTILIZZATI PER LA FABBRICAZIONE DI DISTILLATI ALCOLICI, INCLUSO L'ALCOL ETILICO DI ORIGINE AGRICOLA.

2. CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI.

3. UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA.

4. PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE, TRANNE:

A) GELATINA DI PESCE UTILIZZATA COME SUPPORTO PER PREPARATI DI VITAMINE O CAROTENOIDI;

B) GELATINA O COLLA DI PESCE UTILIZZATA COME CHIARIFICANTE NELLA BIRRA E NEL VINO.

5. ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI.

6. SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA, TRANNE:

A) OLIO E GRASSO DI SOIA RAFFINATO (1);

B) TOCOFEROLI MISTI NATURALI (E306), TOCOFEROLO D-ALFA NATURALE, TOCOFEROLO ACETATO D-ALFA NATURALE, TOCOFEROLO SUCCINATO D-ALFA NATURALE A BASE DI SOIA;

C) OLI VEGETALI DERIVATI DA FITOSTEROLI E FITOSTEROLI ESTERI A BASE DI SOIA;

D) ESTERE DI STANOLO VEGETALE PRODOTTO DA STEROLI DI OLIO VEGETALE A BASE DI SOIA.

7. LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO), TRANNE:

A) SIERO DI LATTE UTILIZZATO PER LA FABBRICAZIONE DI DISTILLATI ALCOLICI, INCLUSO L'ALCOL ETILICO DI ORIGINE AGRICOLA;

B) LATTIOLO.

8. FRUTTA A GUSCIO, VALE A DIRE: MANDORLE (*AMYGDALUS COMMUNIS L.*), NOCCIOLE (*CORYLUS AVELLANA*), NOCI (*JUGLANS REGIA*), NOCI DI ACAGIÙ (*ANACARDIUM OCCIDENTALE*), NOCI DI PECAN [*CARYA ILLINOINENSIS (WANGENH.) K. KOCH*], NOCI DEL BRASILE (*BERTHOLLETIA EXCELSA*), PISTACCHI (*PISTACIA VERA*), NOCI MACADAMIA O NOCI DEL QUEENSLAND (*MACADAMIA TERNIFOLIA*), E I LORO PRODOTTI, TRANNE PER LA FRUTTA A GUSCIO UTILIZZATA PER LA FABBRICAZIONE DI DISTILLATI ALCOLICI, INCLUSO L'ALCOL ETILICO DI ORIGINE AGRICOLA.

9. SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO.

10. SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE.

11. SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO.

12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10 MG/KG O 10 MG/LITRO IN TERMINI DI SO₂ TOTALE DA CALCOLARSI PER I PRODOTTI COSÌ COME PROPOSTI PRONTI AL CONSUMO O RICOSTITUITI CONFORMEMENTE ALLE ISTRUZIONI DEI FABBRICANTI.

13. LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI.

14. MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI.

(1) E I PRODOTTI DERIVATI, NELLA MISURA IN CUI LA TRASFORMAZIONE CHE HANNO SUBITO NON È SUSCETTIBILE DI

ELEVARE IL LIVELLO DI ALLERGENICITÀ VALUTATO DALL'AUTORITÀ PER IL PRODOTTO DI BASE DA CUI SONO DERIVATI.