

Addio a Napoli

MENÙ DEGUSTAZIONE PESCE
FISH TASTING MENU

5 PORTATE – MINIMO 2 PAX
5 COURSES – MINIMUM 2 PAX

Bresaola di tonno rosso, fatta in casa, su coulis di pomodorini al profumo di cipolla di Tropea
Homemade dry-salted red tuna on cherry tomatoes coulis scented Tropea's onion

Cozze dei palombari gratinate ai profumi sorrentini su gazpacho di pomodori
Gratin mussels scented Sorrentine perfumes on tomato gazpacho

Quadrotto ripieno con crudo di gamberi Siciliani, lime e mascarpone di bufala su salsa ai pomodorini
Quadrotto-pasta stuffed with Sicilian shrimps, lime and buffalo mascarpone on cherry tomatoes sauce

Spigola scottata con maionese di vongole e polpo e polvere di cardamomo
Seared sea bass with clams and octopus mayonnaise and cardamom powder

Zuppetta agli agrumi
Citrus fruit "soup"

€ 70

A PERSONA
PER PERSON

Abbinamento con 3 calici di vino
Pairing with 3 glasses of wine

€ 20

Abbinamento con 5 calici di vino
Pairing with 5 glasses of wine

€ 50

Coperto
Cover charge

€ 2,50

Servizio non incluso
No service charge

Canta pe' me

MENÙ DEGUSTAZIONE CARNE
MEAT TASTING MENU

5 PORTATE – MINIMO 2 PAX
5 COURSES – MINIMUM 2 PAX

Jamòn Serrano con stracciatella di bufala, tartufo estivo e pomodorini gialli
Serrano jamòn ham with buffalo stracciatella cheese, summer black truffle and yellow cherry tomatoes

Gelato di pollo croccante con salsa all'aglio orsino
Crispy chicken ice cream with wild garlic sauce

Spaghettoni, fatti in casa, con pomodorini datterini, spuma di provolone del Monaco e pesto di basilico
Homemade large spaghetti with datterini, traditional Monk's cheese foam and basil pesto

Filetto di maialino nero Casertano con peperoncini di fiume contro peperone crusco
Fillet Caserta's black pig with river chillies against crusco pepper

Mega bigné con gelato alla vaniglia, croccante al Rocher e salsa al cioccolato caldo
Large puff with vanilla ice cream, crunchy Rocher and hot chocolate sauce

€ 60

A PERSONA
PER PERSON

Abbinamento con 3 calici di vino
Pairing with 3 glasses of wine

€ 20

Abbinamento con 5 calici di vino
Pairing with 5 glasses of wine

€ 50

Coperto
Cover charge

€ 2,50

Servizio non incluso
No service charge

Core n'grato

MENÙ DEGUSTAZIONE
TASTING MENU

7 PORTATE – MINIMO 2 PAX
7 COURSES – MINIMUM 2 PAX

Crudo di gambero a modo nostro
Raw shrimp our way

Lingotto di pezzogna, morbido di melanzana, bufala e riflessi di pomodorino giallo
Big eye sliced, soft eggplant, buffalo cheese and yellow cherry tomatoes reflections

Linguine al pesto di erba cipollina su crudo di tonno pinna gialla
Flat spaghetti with chives pesto on raw yellowfin tuna

Gnocchetti di seppia con il suo nero, frutti di mare, plancton e corallo d'astice
Cuttlefish dumplings with his black, seafood, plancton and lobster coral

Morbido di ricciola con purea di carote e zenzero Cubano
Soft amberjack with mashed carrots and Cuban ginger

Gelatino
Little ice cream

Millefoglie alla crema con caramello salato e arachidi
Millefeuille with cream, salted caramel and peanuts

€ 80

A PERSONA
PER PERSON

Abbinamento con 3 calici di vino
Pairing with 3 glasses of wine

€ 20

Abbinamento con 5 calici di vino
Pairing with 5 glasses of wine

€ 50

Coperto
Cover charge

€ 2,50

Servizio non incluso
No service charge

I' m'arricordo 'e Napule

MENÙ DEGUSTAZIONE VEGETARIANO
VEGETARIAN TASTING MENU

5 PORTATE – MINIMO 2 PAX
5 COURSES – MINIMUM 2 PAX

Fiore di zucca in crosta di parmigiano
Zucchini flowers in a parmigiano crust

Quadroni di parmigiana e crumble di biscotto integrale
Parmigiana tile and wholemeal biscuit crumble

Tagliolino con burro di montagna e scorzone estivo
Thin tagliatelle with mountain butter and summer black truffle

Millefoglie di verdure con provola affumicata
Vegetables millefeuille with smoked provola cheese

Crème brûlée
Crème brûlée

€ 50

A PERSONA
PER PERSON

Abbinamento con 3 calici di vino
Pairing with 3 glasses of wine

€ 20

Abbinamento con 5 calici di vino
Pairing with 5 glasses of wine

€ 50

Coperto
Cover charge

€ 2,50

Servizio non incluso
No service charge

Menù à la carte

Antipasti ~ Appetizer

Crudo di pesce

Raw fish

€ 40

Burratina ripiena di caponata di verdure con alici di Cetara su salsa di pomodorini
Burratina cheese stuffed with vegetables with Cetara's anchovies on cherry tomatoes sauce

€ 18

Gamberi in tempura con variazioni di salse

Tempura shrimps with sauce variation

€ 20

Tartara di manzo con tarallo napoletano, aria ai pomodorini gialli e maionese all'erbetta cipollina

Beef tartare with Neapolitan biscuit, with yellow cherry tomatoes foam and chives mayonnaise

€ 22

Bouquet di salumi nostrani con carciofini all'aceto

Local cured meat bouquet with artichokes in vinegar

€ 18

Fiori di zucca ripieni di ricotta di mucca Agerolese

Zucchini flower stuffed with ricotta cheese

€ 16

Coperto

Cover charge

€ 2,50

Servizio non incluso

No service charge

Menù à la carte

Paste ~ Pasta

Linguine all'aglio nero con crudo e cotto di ricciola
Flat spaghetti with black garlic with raw and cooked amberjack

€ 24

Maruzze degli Antichi Pastai con ragù di totanetti, petali di olive nere e burratina
Maruzze-pasta with baby flying squids ragù, black olives petals and burratina cheese

€ 22

Spaghetti quadrati alla Nerano con sfere di parmigiano e salsa di provolone del Monaco
Square spaghetti Nerano's style with parmigiano sphere and traditional Monaco's cheese sauce

€ 18

Fusillone al ragù di cinghiale, polvere di caffè arabico, tartufo di Monte Faito e spuma di provolone del Monaco

Fusillone-pasta with wild boar ragù, arabian coffee powder, black truffle and traditional Monk's cheese foam

€ 20

Coperto

Cover charge

€ 2,50

Servizio non incluso

No service charge

Menù à la carte

Secondi piatti ~ Second courses

Filetto di spigola in crosta di lime, salsetta tom ka kai
Sea bass fillet in lime crust, tom ka kai sauce

€ 25

Zuppetta di pesce
Fish chowder

€ 40

Petto di anatra con la nostra confettura di ciliegia e pepe giamaicano
Duck breast with homemade cherry jam and Jamaican pepper

€ 24

Costine di agnello croccanti con mandorle, gelee di sambuco e patate gratin dauphinois
Crispy lamb ribs with almond, elderberry jelly and au gratin potato dauphinois

€ 24

Chateaubriand
Chateaubriand steak

€ 60

Coperto
Cover charge

€ 2,50

Servizio non incluso
No service charge