

Contemporary Food Experience



Antipasti

- Mille foglie di polenta con ragù napoletano e *tartufo di gorgonzola
- Montanara frita ripassata al forno, *carpaccio di manzo, ricotta salata di Agerola, pomodorino riserva confit
- *Genovese di manzo in tempura, cipollotto novello, guanciale e cardo
- *Triglia di scoglio lardellata con spinacino al burro, maionese di lattuga e tarallo agerolese
- Chiacchiera napoletana, scarola riccia, olive verdi taggiasche, capperi in fiore e alici di Cetara
- Tartelletta di pasta sablè salata, *tartare di scampi aromatica, spuma di patata viola al rosmarino

Primi

- Linguine con crema di limone amalfitano, *gambero rosso di Mazzara del Vallo e crumble di alga spirulina
- Vesuviotto con genovese di *totani rossi, aria di panna acida al pepe sichuan e nocciola tostata
- Riso acquerello con broccolo barese, fuso di Castelmagno e *polpettina di cinghiale
- Mmesca Francesca alle tre patate (arancione, viola e gialla) e spuma di provolone del Monaco DOP
- *Tortello ripieno di manzo e ricotta mantecato al burro e timo con zucca e porcino fritto
- Tagliatelle allo zabaglione, tartufo nero di Bagnoli Irpino e pecorino

*Tutti i nostri prodotti sono soggetti al ciclo del freddo, abbattuti e congelati per sicurezza alimentare



THANK YOU FOR CHOOSING US!



Secondi

- *Filetto di maialino in C.B.T, crema di castagne al latte, broccolo partenopeo
- *Controfiletto di scottona, verza stufata e maionese allo zenzero
- *Stinco di agnello profumato al prezzemolo, patata arrosto e la sua jus
- Fiorentina/Tomahawk 1,5 kg e 3 contorni per 2 pax
- *Ricciola di fondale e carciofo schitano
- *Baccalà in tempura, fagioli cannellini in due consistenze e papaccelle alla napoletana

Contorni

- Patata frita con buccia
- Broccolo alla partenopea
- Verza stufata
- Scarola all'insalata
- Insalatona con carote, finocchio, verza e olive

Dolci

- Tartelletta di pasta sablé, cremoso al caramello e nocciola
- Tortino al cioccolato con un cuore caldo al pistacchio
- Cheesecake ai frutti rossi
- Ricotta e Pera
- Tagliata di frutta invernale
- Caldarroste
- Frutta secca

*Tutti i nostri prodotti sono soggetti al ciclo del freddo, abbattuti e congelati per sicurezza alimentare



Contemporary Food Experience



Starters

- Polenta with Neapolitan ragù and gorgonzola truffle*
- Fried Montanara and baked in the oven, beef carpaccio*, salted ricotta from Agerola, tomato confit reserve
- *Genovese of beef in tempura, onion, cheek and cardoon
- *Red mullet with lardellata, spinach with butter, lettuce mayonnaise and tarallo agerolese
- Neapolitan “Chiacchiera”, curly escarole, green olives taggiasche, capers and anchovies of Cetara
- Savoury sable tartlet, aromatic scampi tartare*, purple potato mousse with rosemary

First courses

- Linguine with Amalfitano lemon cream, *red shrimp of Mazzara del Vallo and spirulina algae crumble
- Vesuviotto with *red squid genovese, sour cream with sichuan pepper and toasted hazelnut
- “Acquerello” rice broccoli from Bari, melted Castelmagno cheese and boar meatballs*
- Mmesca Francesca “pasta mista” with three potatoes (orange, purple and yellow) and Monaco PDO’s provolone foam
- *Tortello stuffed with beef and ricotta with butter and thyme, pumpkin and fried porcini
- Tagliatelle with zabaglione, black truffle of Bagnoli Irpino and pecorino cheese



*All our products are subject to cold cycle, slaughtered and frozen for food safety

THANK YOU FOR CHOOSING US!



Main courses

- *Piglet fillet cooked at low-temperature, chestnut cream with milk and Neapolitan broccoli
- *Fillet of beef, stewed cabbage and ginger mayonnaise
- *Lamb shank scented with parsley, roast potato and its jus
- Fiorentina/Tomahawk 1,5 kg e 3 side dishes per 2 pax
- *Local amberjack and schitano artichoke
- *Cod fried in tempura, beans cannellini in two consistencies and neapolitan papacelle

Side dishes

- Fried potatoes with peel
- Broccoli alla partenopea
- Stewed cabbage
- Green salad
- Salad with carrots, fennel, savoy cabbage and olives

Dessert

- Tartlet of sablé pastry, creamy caramel and hazelnut
- Chocolate pie with a soft heart with pistachio
- Red fruit cheesecake
- Ricotta and pear cake
- Winter fruit
- Roast chestnuts
- Dried fruit

*All our products are subject to cold cycle, slaughtered and frozen for food safety

