

# Menù contemporaneo à la carte da Maggio 2022 a Settembre 2022



## Antipasti

- Tartare di manzo, tuorlo d'uovo, porcini fritti e mayo allo zenzero
- La nostra caprese con fior di latte agerolese, pomodoro cuor di bue e basilico
- Genovese di manzo in tempura con battuto di guanciale e cardo
- La nostra caponata con crudo di tonno Pinna gialla
- Insalatina di seppia, mandorle tostate e finocchio croccante
- Alici ripiene alla amalfitana con menta, provola, limone e insalatina di lattuga

## Primi

- Scialatiello con genovese di zucchine in due consistenze, sifonata di provolone del Monaco e basilico
- Gnocchetti di patate, pomodorino giallo del Vesuvio, origano, cozze e peperoncino di fiume dolce
- Spaghettoni con crema di piselli freschi, cannolicchi di mare, burrata e nocciola
- Mezzo paccheri con crema di limone amalfitano, vongole veraci, bottarga e alga spirulina
- Ravioli caprese con ricotta e manzo, melanzane e datterini confit
- Vesuviotto con pomodorino corbarino giallo e rosso, fonduta di parmigiano e basilico napoletano

## Secondi

- Trancio di Dentice scottato su crema di peperoni arrostiti e porro croccante
- Spigola di Orbetello cotta a bassa temperatura, melanzane e tarallo agerolese
- Filetto di maialino, favetta estiva allo zenzero e guanciale
- Stinco di agnello cotto a bassa temperatura, il suo jus e zucchine alla scapece
- Tonno Pinna Gialla del Mediterraneo scottato, cipollotto novello, olive taggiasche e biscotto al parmigiano
- Guancia di vitello brasata, brounoise di zucca arrostita e misticanza di campo
- Bistecca taglio fiorentino 1,5 kg
- Tomahawk 1,5 kg

## Contorni

- Insalatona mista
- Pomodorini insalata
- Fagiolini
- Patatine con buccia
- Zucchine alla scapece (olio, sale e aceto)

## Dolci

- Granita di melograno e lampone
- Caprese al profumo di limone
- Cannolo siciliano
- Nutella biscuit e cocco
- Tagliata di frutta

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



# Contemporary Menu à la carte from May 2022 to September 2022



## Starters

- Beef tartare, egg yolk, fried porcini mushrooms and ginger mayo
- Our caprese with Agerola fior di latte, "cuor di bue" tomato and basil
- Genovese of beef in tempura with chopped wild boar and cardoon
- Our caponata with raw yellowfin tuna
- Cuttlefish salad, toasted almonds and crunchy fennel
- Anchovies filled Amalfitana style with mint, provola, lemon and lettuce salad

## First courses

- Scialatiello with Genoese zucchini in two consistencies, siphoned Provolone del Monaco and basil.
- Potato gnocchi, yellow Vesuvius tomatoes, oregano, mussels and chilli
- Spaghettoni with cream of fresh peas, sea cannolicchi, burrata and hazelnut.
- Half pacchero with Amalfi lemon cream, clams, bottarga and spirulina seaweed
- Raviolo caprese with ricotta and beef, aubergines and Confit Tomato.
- Vesuviotto with yellow and red "corbarino" tomatoes, Parmesan cheese fondue and Neapolitan basil

## Main courses

- Seared Snapper slice on roasted pepper cream and crunchy leek
- Orbetello sea bass cooked at low temperature, aubergines and tarallo agerolese.
- Fillet of suckling pig, favetta with ginger and cheek lard
- Lamb shank cooked at low temperature, its jus and "Scapece" Zucchini
- Seared Mediterranean Yellowfin tuna and spring onion, taggiasche olives and parmesan biscuit
- Braised veal cheek, roasted pumpkin brounoise and field mesclun
- Florentine cut steak 1,5 kg
- Tomahawk 1,5 kg

## Side dishes

- Mixed salad
- Cherry tomatoes salad
- Green beans
- Potato chips with peel
- "Scapece" Zucchini (oil, salt and vinegar)

## Dessert

- Pomegranate and raspberry granita
- Caprese with the scent of lemon
- Sicilian cannolo
- Nutella biscuit and coconut
- Sliced fruit

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

