



BITES & DELIGHTS

CRUDO DI PESCE CON GAMBERI ROSSI, SCAMPI, TONNO E PESCATO DEL GIORNO CON CITRONETTE AI LIMONI
Raw fish with red prawns, scampi, tuna and catch of the day with lemon citronette (A:2-4-6-12-14)

40

TATAKI DI TONNO CON CRUMBLE DI OLIVE NERE, FOGLIA D'ORO E ACETOSELLA
Tuna tataki with black olive crumble, gold leaf and sorrel (A:4-12)

28

ALICI DI CETARA RIPIENE DI PROVOLA AFFUMICATA, MENTA E KETCHUP DI POMODORINI NERI
Cetara anchovies stuffed with smoked provola, mint and black cherry tomato ketchup (A:1-3-4-5-6-7-8-12)

26

GAMBERONI AL PANKO CON SALSA YOGURT E DRESSING AL TERIYAKI
Panko prawns with yogurt sauce and teriyaki dressing (A:1-2-3-6-7-8-12)

28

POLLO PANATO AI CEREALI CON MAIONESE AL TARTUFO
Cornflake breaded chicken with truffle mayonnaise (A:1-3-7-8-12)

18

TRIS DI TACOS CON WAGYU, BUFALO MARINATO E CROCCANTE DI MANZO
Trio of tacos with wagyu beef, marinated buffalo and crispy beef (A:1-3-6-7-10-12)

32

BAO BUN CON PULLED PORK, BARBECUE E SRIRACHA PICCANTE
Bao bun with pulled pork, barbecue and sriracha hot sauce (A:1-3-6-7-12)

26

FRITTO MISTO ALL'ITALIANA CON CREMOSO DI PARMIGIANO REGGIANO 36 MESI
Traditional Italian fried selection served with 36-month aged Parmigiano Reggiano cream (A:1-3-7-8-12)

26

SELEZIONE DI FORMAGGI CON CONFETTURA ALL' ALBICOCCA DEL VESUVIO
Selection of cheeses, served with Vesuvian apricot jam (A:7-8-12)

24



MONTANARA AL POMODORO SAN MARZANO, PARMIGIANO E BASILICO

Montanara with San Marzano tomatoes, parmesan and basil (A:1-7-12)

18

FOCACCIA CON STRACCIATELLA DI BUFALA, PISTACCHIO E TARTUFO

Focaccia with buffalo stracciatella cheese, pistachios and truffle (A:1-7-8-12)

28

**FOCACCIA CROCCANTE CON PROSCIUTTO PATA NEGRA,
PROVOLONE E CHUTNEY DI FICHI DEL CILENTO**

*Crunchy focaccia topped with Pata Negra ham,
provolone cheese and Cilento fig chutney (A:1-7-12)*

32

CUBOTTO DI PARMIGIANA DI MELANZANE E PESTO DI BASILICO

Fried eggplant parmigiana cube with basil pesto (A:1-3-7-8-12)

18

PATATE DIPPERS CON WÜRSTEL, FORMAGGIO FUSO E TARTUFO

Potato dippers with sausage, melted cheese and truffle (A:1-7)

18

LA TAVOLOZZA DELLO CHEF: SELEZIONE DI 16 PRELIBATEZZE DI MARE E TERRA

The Chef's Palette: a selection of 16 delicacies from land and sea (A:1-3-4-6-7-12-14)

40

Gentile Ospite, La informiamo che alcuni prodotti utilizzati, in assenza di disponibilità del prodotto fresco, possono essere surgelati all'origine o congelati in loco, nel rispetto delle procedure previste dal Regolamento CE 852/2004.

Elenco allergeni: 1. Cereali contenenti glutine; 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei; 3. Uova e prodotti a base di uova; 4. Pesce e prodotti a base di pesce; 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi; 6. Soia e prodotti a base di soia; 7. Latte e prodotti a base di latte; 8. Frutta a guscio; 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 sesamo; 12. Anidride solforosa e solfiti; 13. Lupini e prodotti a base di lupini; 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Dear Guest, we inform you that some products provided are, in the absence of fresh products, frozen at source or frozen on site respecting procedures according the Reg. EC 852/04.

Allergen list: 1. Cereals containing gluten; 2. Crustaceans and products thereof; 3. Eggs and products thereof; 4. Fish and products thereof; 5. Peanuts and products thereof; 6. Soyabeans and products thereof; 7. Milk and products thereof; 8. Nuts; 9. Celery and products thereof; 10. Mustard and products thereof; 11. Sesame seeds and products thereof; 12. Sulphur dioxide and sulphites; 13. Lupin and products thereof; 14. Molluscs and products thereof.

I PREZZI SI INTENDONO IN EURO E INCLUSI DI IVA

PRICES ARE IN EUROS AND INCLUDE VAT



SKY LOUNGE

SIGNATURE COCKTAILS

22

LUMI

Sloe gin, litchi, limone, soda alle rose
Sloe gin, lychee, lemon, rose soda

LEMON SPRITZ

Limoncello, lemon shrub, prosecco
Limoncello, lemon shrub, prosecco

T'ANGURIATA

Rum, anguria, lime, mandorla
Rum, watermelon, lime, almond

TIKI FEELING

Rum bianco, ginger falernum, kiwi, lime,
noce moscata, rum scuro
*White rum, ginger falernum, kiwi, lime,
nutmeg, dark rum*

BLOOMING AIR

Gin, camomilla, St.germain, menta, limone,
tonica agli agrumi
Gin, chamomile, St.Germain, mint, lemon, citrus tonic

CLOVER CRUSH

Tequila, sciroppo al limone, estratto di lamponi, prosecco
Tequila, lemon syrup, raspberry extract, prosecco

PALOMINO

Mezcal, Liquore al melone, menta salata,
soda al pompelmo
Mezcal, Melon liqueur, salted mint, grapefruit soda

MESSICO & NUVOLE

Tequila, limoncello, cordiale di cetriolo e menta, zenzero
Tequila, limoncello, cucumber and mint cordial, ginger

ROCKET BUNDLE

Whisky, angostura, agave, Rucolino
Whisky, angostura bitters, agave, arugula liqueur (Rucolino)

SUNSET NEGRONI

Gin, vermouh dry, bitter bianco, riduzione di negroni
Gin, dry vermouh, bianco bitter, negroni reduction

POLLY

Rum bianco, nocino, cordiale alle pere, miele
White rum, Nocino, pear cordial, honey

PARTHENOPE

Gin al limone, dry vermouh all'oliva
Lemon-infused gin, olive dry vermouh

PANE BURRO E MARMELLATA

Vodka al pane, arachidi, marmellata
Bread vodka, peanuts, jam

ESPRESSO CORRETTO

Vodka alla fava tonka, gocce d'anice, espresso,
liquore alla nocciola
*Tonka bean-infused vodka, drops of anise,
espresso, hazelnut liqueur*



SKY LOUNGE

MOCKTAILS

16

ARA COLADA

Rum analcolico, soda al cocco, sciroppo di lime, sfere d'ananas
Non-alcoholic rum, coconut soda, lime syrup, pineapple spheres

SO-RED-NTO

Analcolico al lamponi, salvia, sweet and sour
Raspberry non-alcoholic drink, sage, and sweet and sour

MELANCONIE

Gin analcolico, mela verde acidificata, tonica al pepe rosa
Non-alcoholic gin, acidified green apple, pink pepper tonic

CU,CU...SALTY!

Gin analcolico, cetriolo e menta salata, prosecco analcolico
Non-alcoholic gin, salted cucumber & mint, non-alcoholic Prosecco

CITRUS GROVE

Bitter analcolico, arancia, earl grey, pompelmo
Non-alcoholic bitter, fresh orange, Earl Grey tea, pink grapefruit

BIRRA/BEER

NASTRO AZZURRO

10

NOAM

12

NASTRO AZZURRO NON-ALCOHOLIC

10

SUBLIME

10

VINI AL CALICE/ WINE BY GLASS

BOLLICINE/SPARKLING WINES

FLEGREO DOP CANTINE FEDERICIANE BRUT

14

FEUDI DUBL EDITION BRUT ROSÉ

18

POMMERY BRUT ROYAL

24

POMMERY BRUT ROYAL ROSE'

28

VINI BIANCHI/WHITE WINES

PINOT GRIGIO "GRIS" LIS NERIS DOC

16

CHARDONNAY "JUROSA" LIS NERIS

16

VINI ROSATI/ROSE' WINES

SAN GREG FEUDI SAN GREGORIO IGT

14

SCALABRONE BOLGHERI ANTINORI DOC

16

VINI ROSSI/RED WINES

CABERNET SAUVIGNON LIS NERIS IGT

16

CHIANTI CLASSICO "BERARDENGA" FELSINA

14