

ANTIPASTI - STARTERS

€

Alici marinate all'aceto di vino bianco, peperoni arrostiti, battuto d'aglio e prezzemolo e croccante di tarallo napoletano (4, 12)	18
<i>Anchovies marinated in white wine vinegar, roasted peppers, chopped garlic and parsley and crunchy Neapolitan tarallo (4, 12)</i>	
<i>Anchois marinés au vinaigre de vin blanc, poivrons grillés, ail et persil hachés et tarallo napolitain croustillant (4, 12)</i>	
<i>In weißweinessig marinierte sardellen, geröstete paprika, gehackter knoblauch und petersilie und knuspriger Neapolitanischer tarallo (4, 12)</i>	
Insalata Catalana di crostacei e verdure (2, 9)	35
<i>Shellfish and vegetable Catalan salad (2, 9)</i>	
<i>Salade Catalana de crustacés et de légumes (2, 9)</i>	
<i>Katalanischer Salat mit Schalentieren und Gemüse (2, 9)</i>	
Gran Crudo di pescato dei nostri mari e verdure* (2, 4, 14)	48
<i>Raw seafood selection from our seas with vegetables* (2, 4, 14)</i>	
<i>Sélection de poisson cru de nos mers et Crudités* (2, 4, 14)</i>	
<i>Auswahl an rohem Fisch aus unseren Meeren mit Gemüse* (2, 4, 14)</i>	
Insalata di polipo verace al vapore, patate, fagiolini ed olive taggiasche (4, 9)	25
<i>Salad with steamed octopus, potatoes, green beans and Taggiasca olives (4, 9)</i>	
<i>Salade de poulpe cuit à la vapeur, pommes de terre, haricots verts et olives Taggiasca (4, 9)</i>	
<i>Dampfgegartter echter Oktopussalat mit Kartoffeln, grünen Bohnen und Taggiasca-Oliven (4, 9)</i>	
Ostriche Gillardaut con garnitures	36
<i>Gillardaut oysters with garnishes</i>	
<i>Huîtres Gillardaut avec garniture</i>	
<i>Gillardaut-Austern mit Garnituren</i>	
Salmone affumicato maison, scalogno in agrodolce, burro montato al finocchio di mare, capperi e avocado (4, 7)	24
<i>Smoked salmon 'maison', sweet and sour shallots, whipped butter with sea fennel, capers and avocado (4, 7)</i>	
<i>Saumon fumé maison, échalotes à l'aigre-douce, beurre fouetté avec fenouil de mer, câpres et avocat (4, 7)</i>	
<i>Hausgemachter Räucherlachs, Schalotten in süß-saurer Sauce, aufgeschlagene Butter mit Seefenchel, Kapern und Avocado (4, 7)</i>	
Tartare di tonno rosso, carta musica, cetrioli in osmosi e salsa tartara* (4, 7)	30
<i>Bluefin tuna tartare, 'sheet music' flatbread, cucumbers in osmosis and tartar sauce* (4, 7)</i>	
<i>Tartare de thon rouge, pain papier à musique, concombres en osmose et sauce tartare* (4, 7)</i>	
<i>Rotes Thunfischtartar, knuspriges brot, in Osmose gegarte Gurken und Tartarsauce* (4, 7)</i>	
Sauté di cozze e vongole, crostini di pane all'olio d'oliva e finocchio di mare (1, 12, 14)	25
<i>Sautéed seafood, croutons with olive oil and sea fennel (1, 12, 14)</i>	
<i>Sauté de fruits de mer, croutons de pain à l'huile d'olive et fenouil marin (1, 12, 14)</i>	
<i>Sautierte Meeresfrüchte, croutons mit Olivenöl und Meerfenchel (1, 12, 14)</i>	

* Pesce e crostacei, serviti crudi, vengono sottoposti ad abbattimento preventivo alla temperatura di -24 °C per almeno 24 ore e, successivamente, mantenuti per almeno 24 ore alla temperatura di -18 °C, come previsto dal regolamento Europeo vigente.

* Fish and shellfish served raw, are before frozen at - 24 °C for at least 24 hours, then maintained for at least 24 hours at - 18°C, as required by E.U. legislation.

ANTIPASTI - STARTERS

€

Spigola frita in crosta di semola, salsa allo zenzero e carote in agrodolce (1, 4, 6) _____ **34**

Fried sea bass in semolina crust, ginger sauce and sweet and sour carrots (1, 4, 6)

Bar frit en croûte de semoule, sauce au gingembre et carottes aigre-douce (1, 4, 6)

Gebratener Wolfsbarsch in Grießkruste, Ingwersauce und süßsaure Möhren (1, 4, 6)

Mozzarella di Bufala Campana Dop (250 gr.) (7) _____ **16**

PDO buffalo mozzarella from Campania (7)

Mozzarella de bufflonne AOP de Campanie (7)

Büffel Mozzarella D.O.P. aus Kampanien (7)

Carpaccio di carne di manzo leggermente marinata, rucola, scaglie di parmigiano reggiano, nocciole e tartufo nero estivo (7, 8) _____ **32**

Carpaccio with lightly marinated beef, rocket, Parmesan flakes, hazelnuts and black summer truffle (7, 8)

Carpaccio de bœuf légèrement mariné, roquette, copeaux de parmesan, noisettes et truffe noire d'été (7, 8)

Leicht mariniertes Rinder-Carpaccio mit Rucola, Parmesan-Splitttern, Haselnüssen und schwarzem Sommertrüffel (7, 8)

Parmigiana di melanzane della tradizione campana (5, 7) _____ **16**

Aubergine parmigiana in traditional Campania style (5, 7)

Aubergines à la Parmigiana de la tradition campanienne (5, 7)

Auberginen - Auflauf nach Neapolitanische Tradition (5, 7)

Bruschetta "Sporting" con pane tostato e pomodoro (1, 4) _____ **14**

Bruschetta "Sporting" with toasted bread and tomato (1, 4)

Bruschetta "Sporting" avec du pain grille et tomates (1, 4)

Bruschetta "Sporting" mit mit geröstetem Brot und tomate (1, 4)

Fresella di pane casereccio, insalata cafona e stracciatella di bufala (1, 4, 7) _____ **18**

Homemade bread fresella, "cafona" salad and buffalo milk stracciatella cheese (1, 4, 7)

Fresella de pain de campagne, salade Cafona et stracciatella de bufala (1, 4, 7)

Fresella aus hausgemachtem Brot, bäuerlicher Salat und Stracciatella di Bufala (1, 4, 7)

PASTA, RISO, ZUPPE - PASTA, RICE, SOUPS

€

Zuppa casereccia di verdure di stagione con crostini di pane cafone all'olio d'oliva (1, 9) _____ 15

Homemade soup of seasonal vegetables with olive oil-flavoured cafone bread croutons (1, 9)

Soupe maison de légumes de saison avec croûtons de pain Cafone à l'huile d'olive (1, 9)

Hausgemachte Gemüsesuppe der Saison mit rustikalen Olivenölcrostini (1, 9)

Risotto Acquerello riserva 2 anni allo zafferano, biancolella e crudo di gamberi di mazara (2) _____ 28

Acquerello 2-year reserve wine risotto with saffron, Biancolella and raw Mazara prawns (2)

Risotto Acquerello Riserva 2 ans avec safran, biancolella et crevettes de Mazara crues (2)

Risotto Acquerello, 2 Jahre gereift, mit Safran, Biancolella und rohen Mazara-Garnelen (2)

Linguine trafilate al bronzo alle zucchine, cenere di provolone del Monaco _____ 28 e tartare di scampi (1, 2, 7)

Bronze-drawn linguine with courgettes, provolone del Monaco ash and scampi tartare (1, 2, 7)

Linguines tréfilées au bronze aux courgettes, cendre de provolone de Monaco et tartare de langoustines (1, 2, 7)

Durch Bronze gezogene Linguine mit Zucchini, "Asche" von Provolone del Monaco-und Scampi-Tartar (1, 2, 7)

Spaghetti alle vongole veraci della tradizione napoletana (1, 12, 14) _____ 25

Spaghetti with real clams from the neapolitan tradition (1, 12, 14)

Spaghetti aux palourdes de la tradition napolitaine (1, 12, 14)

Spaghetti mit echten venusmuscheln nach neapolitanischer tradition (1, 12, 14)

Mezzi paccheri del pastificio di gragnano all'astice blu e pomodorini pizzuttelli (1, 2, 12) _____ 34

Half paccheri produced by the Gragnano pasta factory with blue lobster and pizzuttelli cherry tomatoes (1, 2, 12)

Mezzi paccheri du fabricant de pâtes de Gragnano avec homard bleu et tomates cerises Pizzuttelli (1, 2, 12)

Halbe Paccheri von der Nudelmanufaktur Gragnano mit blauem Hummer und Pizzuttelli-Tomaten (1, 2, 12)

Candele del pastificio di gragnano al ragu di pesce di scoglio, limone e friggirelli (1, 4, 12) _____ 26

Candle-shaped pasta produced by the Gragnano pasta factory with seafood ragout, lemon and friggirelli (green peppers) (1, 4, 12)

Candele du fabricant de pâtes de Gragnano à la sauce de poissons de roche, citron et poivrons friggirelli (1, 4, 12)

Candele-Nudeln aus der Pastamanufaktur Gragnano mit Ragout aus Felsenfisch, Zitrone und Friggirelli (1, 4, 12)

Gnocchi di patate gratinati al ragù napoletano tradizionale e provola affumicata di Agerola (1, 7) _____ 20

Potato gnocchi au gratin with traditional Neapolitan ragout and smoked provola cheese from Agerola (1, 7)

Gnocchi de pommes de terre gratinés au ragoût traditionnel napolitain et au fromage provola fumé d'Agerola (1, 7)

Überbackene Kartoffelgnocchi mit traditionellem neapolitanischem Ragout und geräuchertem Provola-Käse aus Agerola (1, 7)

Penne al pomodorino piccadilli del Vesuvio e basilico (1) _____ 18

Penne pasta with cherry tomatoes and basil (1)

Penne pâtes aux petites tomates cerises et basilic (1)

Penne Nudeln mit Cockailtomaten aus der Vesuv und Basilikum (1)

Vermicelli trafilati al bronzo con datterino giallo e barilotto di Casa Madaio (1, 7) _____ 20

Bronze-drawn Vermicelli with yellow cherry tomatoes and Barilotto cheese from Casa Madaio (1, 7)

Vermicelli tréfilées au bronze, tomates cerises jaunes et fromage barilotto de chez Madaio (1, 7)

Durch Bronze gezogene "Vermicelli" mit gelben Dattel Tomaten und Barilotto käse aus dem Casa Madaio (1, 7)

PESCATO DEL GIORNO - CATCH OF THE DAY

€

Mercato locale - a scelta: alla griglia, bollito, all'acqua pazza (9) , al forno (1, 9) , fritto (1, 5) *

*Local market - at your choice: Grilled, boiled, poached with tomato and garlic (9), baked (1, 9), fried (1, 5) **

*Marché local - à votre choix: Grillée, poached, a la sauce des tomates (9), au four (1, 9), frite (1, 5) **

*Tagtäglich vom Fischmarkt - nach Wahl: Vom Grill, Gekocht, mit Tomatensoße (9), Vom Ofen (1, 9), Gebacken (1, 5) **

Aragosta 500 gr. (2) _____ 110

Spiny lobster (2)

Langouste (2)

Languste (2)

Astice - Gamberi - Scampi 500 gr. (2) _____ 60

Rock lobster - King prawns - Scampi (2)

Homard - Gambas - Langoustines (2)

Hummer - Garnelen - Kaisergranaten (2)

Dentice - Rombo 450 gr. (7, 9, 12) _____ 45

Dentex - Turbot (7, 9, 12)

Vivaneau - Turbot (7, 9, 12)

Zahnbrasse - Steinbutt (7, 9, 12)

Pezzogna - Fragolino - Gallinella - Scorfano 500 gr. (4) _____ 45

Pezzogna red bream - Fragolino red bream - Gurnard - Scorpion fish (4)

Pezzogna pagre - Fragolino pagre - Grondin - Rascasse (4)

Pezzogna rotbrasse - Fragolino Rotbrasse - Knurrhahn - Drachenkopf (4)

Branzino - Merluzzo - Orata - Calamari 500 gr. (1, 14) _____ 40

Sea bass - Cod - Gilthead bream - Squid (1, 14)

Loup de mer - Morue - Dorade - Calamars (1, 14)

Seebarsch - Dorsch - Goldbrasse - Kalmare (1, 14)

Ricciola - Tonno (porzione) (4) _____ 33

Amberjack - Tuna (4)

Seriola - bon (4)

Gelbschwanzmakrele - Thunfisch (4)



MAIN COURSES

€

Tagliata di scottona Galiziana, rucola, pomodori confit e scaglie di Parmigiano reggiano (7) — 35

Rubia Gallega fillet, rocket, confit tomatoes and Parmigiano Reggiano flakes (7)

Tagliata de Scottona Galiziana, roquette, tomates confites et copeaux de Parmigiano Reggiano (7)

Galizisches Jungbulle-Steak, aufgeschnitten, Rucola, konfierte Tomaten und Parmigiano Reggiano Flocken (7)

Costoletta di vitello alla brace con verdure di stagione e salsa aioli (3, 5, 6, 10) — 30

Grilled veal chop with seasonal vegetables and aioli sauce (3, 5, 6, 10)

Côte de veau grillée avec légumes de saison et sauce aioli (3, 5, 6, 10)

Gegrilltes Kalbskotelett mit Saison-Gemüse und Aioli-Sauce (3, 5, 6, 10)

Suprema di pollo alla griglia con spinaci all'agro — 19

Grilled chicken breast with bitter spinach

Blanc de poulet grillé avec épinards à l'aigre

Gegrillte Hähnchenbrust mit Spinat süßsauer

Bistecca di tonno rosso scottata, zucchine saltate e salsa al sesamo, mirin e soia (4, 6) — 32

Seared bluefin tuna steak, sautéed courgettes and sesame, mirin and soy sauce

Steak de thon rouge saisi, courgettes sautées et sauce au sésame, mirin et soja

Gebratenes rotes thunfischsteak, gebratene zucchini und sesam, mirin-und sojasauce

Calamaro marinato agli agrumi e ripassato alla piastra con scarola stufata alla napoletana (4) — 30

Citrus marinated and grilled squid with neapolitan-style stewed escarole (4)

Calmar mariné aux agrumes puis grillé avec une compote de scarole à la napolitaine (4)

Marinierter tintenfisch mit zitrusfrüchten und auf dem grill erhitzt mit geschmorter napoletanischer endivie (4)

Cartoccio di mazzancolle agli aromi mediterranei (2) — 38

Shrimp baked in foil with mediterranean herbs (2)

Papillotte de crevettes aux arômes méditerranéens (2)

Papierpackung mit großen garnelen und mediterranen aromen (2)



FRUTTA, DESSERT - FRUIT, DESSERTS

€

La pastiera napoletana e il suo gelato (1, 3, 7, 8) _____ 12

Neapolitan pastiera and its ice cream (1, 3, 7, 8)

La pastiera napolitaine et sa glace (1, 3, 7, 8)

Neapolitanische Pastiera mit Eis (1, 3, 7, 8)

Baba tradizionale con crema aromatizzata al guappa (1, 3, 7) _____ 12

Traditional baba with guappa flavored cream (1, 3, 7)

Baba traditionnel avec crème aromatisée au guappa (1, 3, 7)

Traditioneller Baba mit Guappa-aromatisierter Creme (1, 3, 7)

Cheese cake di bufala con chutney di arance navel (1, 3, 7, 8) _____ 12

Buffalo cheese cake with navel orange chutney (1, 3, 7, 8)

Gâteau au fromage de buffle avec chutney d'orange navel (1, 3, 7, 8)

Büffelmozzarella; Käsekuchen mit Navel-Orangen-Chutney (1, 3, 7, 8)

Tiramisu (1, 3, 7, 8) _____ 12

Tiramisu (1, 3, 7, 8)

Tiramisu (1, 3, 7, 8)

Tiramisu (1, 3, 7, 8)

Delizia al limone isolano (3, 7) _____ 12

Lemon from Ischia cake (3, 7)

Délice de citron des îles (3, 7)

Isolanischer Zitronen-Delizia (3, 7)

Selezione di gelati e sorbetti (1, 3, 4, 6, 7, 8) _____ 10

Selection of ice creams and sorbets (1, 3, 4, 6, 7, 8)

Sélection de glaces et de sorbets (1, 3, 4, 6, 7, 8)

Auswahl an Eis und Sorbets (1, 3, 4, 6, 7, 8)

Frutta fresca di stagione _____ 12

Seasonal fresh fruit

Fruits frais de saison

Frische saisonale Früchte



MENÙ BAMBINO - MENU FOR CHILDREN _____ € 30

Antipasti - Starters

Bocconcini di bufala e prosciutto San Daniele (7)

Buffalo mozzarella with San Daniele ham (7)

Mozzarella de bufflonne et jambon de San Daniele (7)

Büffel-Mozzarella-Häppchen und San Daniele Schinken (7)

Chicken Nuggets con patatine fritte (1)

Chicken Nuggets with chips (1)

Chicken Nuggets avec frites (1)

Chicken Nuggets mit Pommes frites (1)

Pasta - First Courses

Pennette al pomodoro e basilico (1)

Pennette pasta with tomato and basil (1)

Pennette tomate et basilic (1)

Penne mit Tomaten und Basilikum (1)

Gnocchi di patate alla sorrentina (1, 7)

Sorrentine style potato gnocchi (1, 7)

Gnocchi de pommes de terre à la Sorrentine (1, 7)

Gnocchi nach Sorrentinischer Art (1, 7)

Pesce e Carne - Meat and Fish

Filetto di spigola ai ferri con patate bollite (4)

Grilled sea bass fillet with boiled potatoes (4)

Filet de bar grillé avec pommes de terre à l'eau (4)

Gegrilltes Seebarschfilet mit Salzkartoffeln (4)

Piccata di vitello alla milanese con patatine fritte (1)

Sautéed veal Sorrento style (1)

Piccata de veau à la sorrentina (1)

Sorrentiner Kalbssteak (1)

Dessert

Scelta di gelato artigianale (1, 3, 4, 6, 7, 8)

Choice of homemade ice creams (1, 3, 4, 6, 7, 8)

Choix de glaces artisanales (1, 3, 4, 6, 7, 8)

Auswahl an hausgemachtem Eis (1, 3, 4, 6, 7, 8)

Tortino al cioccolato (1, 3, 4, 7, 8)

Chocolate cake (1, 3, 4, 7, 8)

Gâteau au chocolat (1, 3, 4, 7, 8)

Schokoladenkuchen (1, 3, 4, 7, 8)

INDICAZIONE ALLERGENI - LEGENDA

Gentile Ospite,

per la sua opportuna consapevolezza, circa la presenza di ingredienti potenzialmente causa di allergie e intolleranze alimentari nei piatti preparati dalla nostra cucina, di seguito troverà l'elenco delle 14 categorie di allergeni catalogate secondo il regolamento UE n° 1169/2011 in vigore dal 25 Ottobre 2014. Per Sua comodità, nel menu troverà riportati, accanto alla descrizione di ogni piatto, i numeri di riferimento alla legenda.

1. CEREALI contenenti GLUTINE

Grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e i loro ceppi ibridati e prodotti derivanti, tranne:

- a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (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'alcool 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

- a) glicerina di pesce, utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi
- b) gelatina o colla di pesce, utilizzata come nella birra e nel vino

5. ARACHIDI e prodotti a base di arachidi

6. SOIA e prodotti a base di soia

- a) olio e grasso di soia rafinato (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 tosteroli e tosteroli 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'alcool etilico di origine agricola
- b) lattitolo

8. FRUTTA A GUSCIO

Mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* Wangenh. K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci di macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio 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 concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti

13. LUPINI e prodotti a base di semi 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 valutata o dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati

In caso di allergie o intolleranze il nostro Chef sarà felice di proporre preparazioni prive degli specifici allergeni.

ALLERGENIC INDICATION - Key numbers indication (legend)

Dear Guest,

for your awareness we wish to inform you about the ingredients that may cause allergies and intolerances and that may be contained in the recipes presented in our menu. Below please find the list of the 14 categories of allergens defined by the regulation UE No° 1169/2011 effective from October 25th 2014; in the following menu the key numbers next to each course indicate the presence of the matching allergen categories.

1. CEREALS containing GLUTEN

Wheat, rye, barley, oat, emmer, khorasan wheat, their derivative strains and by products, except:

- a) glucose syrup made from wheat, including dextrose (1)
- b) wheat based maltodextrin (1)
- c) glucose syrups based on barley
- d) cereals used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of bio origins

2. CRUSTACEANS and products based on shellfish

3. EGGS and eggs based products

4. FISH and shell based products, except:

- a) fish gelatin used as carrier for vitamin or carotenoid preparations
- b) gelatin or isinglass used as clarifying agents in beer and wine

5. PEANUTS and peanuts based products

6. SOY and soy-based products, except:

- a) refined soy bean oil and fat (1)
- b) natural mixed tocopherols (E306), tocopherol D-alfa tocopherol, natural
- c) D-alfa tocopherol, natural succinate D-alfa natural soy
- d) vegetable oils derived from phytosterols and phytosterolesters from soybean
- e) plant stanol ester produced from vegetable oil sterols from soybean

7. MILK and dairy products (lactose included), except:

- a) milk serum used for making distilled spirits including ethyl alcohol of bio origin
- b) lactitol

8. NUTS

Almonds (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), nuts Cashew (*Anacardium occidentale*), pecans (*Carya illinoensis* Wangenh. K. Koch), brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachio nuts (*Pistacia vera*), macadamia nuts or Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*), and their products, except for nuts used for making distilled spirits including ethyl alcohol of bio origin

9. CELERY and celery based products

10. MUSTARD and mustard based products

11. SESAME SEEDS and sesame seeds based products

12. SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES

In concentration above 10mg/kg or 10 mg/liter in terms of total SO₂ to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to manufacturer's instructions

13. LUPINE and lupine based products

14. MOLLUSKS and mollusks based products

1) and derivative, in order that the transformation that has not increase the level of allergenicity

In case of allergies or intolerances our Executive Chef will be happy to offer special preparations allergens free.