

Il Golfo

Ristorante Mediterraneo

RHC
RAITO HOTEL
AMALFI COAST

Executive Chef Francesco Russo

La sua lettera preferita è la “T” con cui inizia ogni sua ricetta che prende spunto dalla Tradizione e dal Territorio.

Nei piatti dello Chef Russo, si possono scoprire i sapori della sua terra natia, a ridosso dei Monti Lattari, regno di due grandi pomodori: il San Marzano e il Corbarino.

Dai monti alla costa, per sentire i profumi del limone “sfusato” e quello del pesce appena pescato, quello delle Ciancole dei pescatori, per poi ritornare nell’entroterra cilentano, patria della mozzarella di bufala.

Immane nei suoi menu i piatti che ogni ospite dovrebbe assaggiare prima di partire: gli spaghetti alla colatura di alici di Cetara, la sfogliatella farcita di parmigiana di melanzane sul ragù di moscardini alla Luciana, il baccalà con la scarola riccia e la salsa di papacelle.

Francesco Russo, Executive Chef dei ristoranti dell’Hotel Raito di Vietri sul Mare, incarna una grande passione per la cucina, unita ad una sapiente ricerca, un pizzico di innovazione e una chiara ispirazione locale.



His favourite letter is 'T', which begins every one of his recipes inspired by tradition and the local area.

Chef Russo's dishes reveal the flavours of his native land, close to the Lattari Mountains, the kingdom of two great tomatoes: San Marzano and Corbarino.

From the mountains to the coast, you can smell the scent of sfusato lemons and freshly caught fish, the scent of the fishermen's ciancole, before returning to the Cilento hinterland, home of buffalo mozzarella.

His menus feature dishes that every guest should try before leaving: spaghetti with Cetara anchovy sauce, sfogliatella stuffed with aubergine parmigiana on a ragù of Luciana-style baby octopus, and salt cod with curly escarole and papacelle sauce.

Francesco Russo, Executive Chef of the restaurants at the Hotel Raito in Vietri sul Mare, embodies a great passion for cooking, combined with skilful research, a touch of innovation and clear local inspiration.

Antipasti | Starter

SFOGLIATELLA SALATA FARCITA DI PARMIGIANA DI MELANZANE SU RAGÙ DI POLIPETTI ALLA LUCIANA

€ 25,00

SAVORY SFOGLIATELLA FILLED WITH EGGPLANT PARMIGIANA ON A “LUCIANA-STYLE” BABY OCTOPUS RAGOUT

Lo chef ha voluto fondere tre ricette simbolo della tradizione partenopea in un'unica portata: il guscio della sfogliatella, ripreso nella forma; la farcia ispirata alla classica parmigiana di melanzane; e il ragù dei polipetti del borgo di Santa Lucia a Napoli, dove un tempo, al ritorno dalla pesca, i pescatori preparavano questa ricetta con pomodoro, olio, aglio e prezzemolo. Un incontro di storie, profumi e memorie che si trasformano in un piatto identitario e contemporaneo.

The chef sought to unite three iconic Neapolitan recipes in a single dish: the shell of the traditional sfogliatella, reinterpreted in shape; a filling inspired by classic eggplant parmigiana; and the ragout from the historic Borgo Santa Lucia in Naples — where fishermen, upon returning from the sea, would prepare this dish with tomato, olive oil, garlic, and parsley. A meeting of stories, aromas, and memories that come together in a dish both authentic and contemporary.

(1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14)

POLPO CROCCANTE ARROSTO SU SCAPECE DI ZUCCHINE ALLA MENTA E SALSA BBQ

€ 25,00

ROASTED OCTOPUS ON MINT ZUCCHINI “SCAPECE” AND BBQ SAUCE

Un antipasto che unisce tradizione e innovazione: il polpo, cotto a bassa temperatura e poi reso croccante, viene servito su una scapece di zucchini alla menta, in omaggio alla cucina partenopea. La salsa bbq aggiunge una nota piccante e aromatica che esalta la dolcezza delle zucchini, che apporta un tocco corposo e acidulo che bilancia il piatto con eleganza.

An appetizer that combines tradition and innovation: the octopus, cooked at a low temperature and then roasted for a crispy surface, is served on a zucchini scapece with mint, a tribute to Neapolitan cuisine. The BBQ sauce adds a spicy and aromatic note that enhances the sweetness of the zucchini, providing a full-bodied, acidic touch that elegantly balances the dish.

(1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14)

**TARTARE DI GAMBERI ROSSI CON BRUNOISE DI ANANAS
MARINATA AL PEPE ROSA E OLIO AL LIME**

€ 28,00

RED PRAWN TARTARE WITH PINEAPPLE BRUNOISE MARINATED
IN PINK PEPPER AND LIME OIL

Lo chef in questo piatto propone una tartare di gamberi rossi, dalla consistenza delicata e dal gusto pieno di mare. La accompagna con una brunoise di ananas leggermente marinata al pepe rosa, che aggiunge freschezza, dolcezza e un tocco aromatico speziato. Il tutto viene completato da un filo di olio al lime, che dona vivacità e bilancia armoniosamente il sapore dei gamberi e della frutta, creando un equilibrio raffinato tra mare, dolcezza e note agrumate.

In this dish, the chef presents a red prawn tartare, delicate in texture and rich in sea flavor. It is paired with a pineapple brunoise lightly marinated in pink pepper, adding freshness, sweetness, and a subtle aromatic spiciness. The dish is finished with a drizzle of lime oil, bringing brightness and perfectly balancing the flavors of the prawns and fruit, creating a refined harmony between sea notes, sweetness, and citrus aromas.

(1, 2, 4, 5, 6, 8, 10, 12, 13)

**CAPRI PARMA – BURRATA CON FIOCCHETTO DI PARMA,
CARPACCIO DI POMODORO SORRENTINO E OLIVE MARINATE**

€ 25,00

CAPRI PARMA – BURRATA WITH PARMA FIOCCHETTO,
SORRENTO TOMATO CARPACCIO AND MARINATED OLIVES

Un antipasto che unisce la freschezza della burrata e la delicatezza del fiocchetto di Parma, con la dolcezza dei pomodori sorrentino tagliati a carpaccio e il carattere leggermente sapido delle olive marinate. Un piatto semplice ma elegante, che celebra i sapori mediterranei in equilibrio tra morbidezza, freschezza e leggerezza.

An appetizer combining the freshness of burrata and the delicate flavor of Parma fiocchetto, with the sweetness of Sorrento tomatoes sliced as carpaccio and the slightly salty taste of marinated olives. A simple yet elegant dish that celebrates Mediterranean flavors, balancing creaminess, freshness, and lightness..

(1, 6, 7, 11, 12, 10, 13)

CARPACCIO DI PESCE SPADA AFFUMICATO CON RUCOLA,
VINAIGRETTE ALLE ERBETTE

€ 26,00

SMOKED SWORDFISH CARPACCIO WITH ARUGULA, HERB
VINAIGRETTE

Questo piatto fa parte della selezione dei salumi di mare, dove lo chef interpreta la tradizione dei salumi classici applicata al pesce. Le sottili fette di pesce spada affumicato sono servite con rucola fresca, condite con una leggera vinaigrette alle erbe.

Un antipasto elegante, pensato per esaltare i sapori del mare con la stessa cura dei migliori salumi di terra.

Part of the sea charcuterie selection, this dish reflects the chef's interpretation of traditional cured meats applied to seafood. Thin slices of smoked swordfish are served with fresh arugula, dressed with a light herb vinaigrette. An elegant appetizer designed to highlight the flavors of the sea with the same care as fine cured meats.

(4, 5, 7, 8, 12)

SAUTÈ DI VONGOLE CON CALAMARETTI, SEPPIOLINE
E TOTANETTI AGLI AGRUMI

€ 26,00

CLAMS, BABY SQUIDS AND CUTTLEFISH SAUTÉ MILDLY
FLAVORED WITH CITRUS

Lo chef propone questo sauté di mare come antipasto elegante e profumato, dove vongole, calamaretti, seppioline e totanetti sono delicatamente saltati e accompagnati da una nota di agrumi, che esalta la freschezza e la dolcezza del pesce. Il piatto è intenso nel gusto ma semplice nella preparazione, creando un equilibrio perfetto tra sapori mediterranei e un leggero tocco esotico. Un antipasto di mare moderno e raffinato.

The chef presents this seafood sauté as an elegant and aromatic appetizer, where clams, baby squid, cuttlefish, and small squid are gently sautéed and paired with citrus notes, enhancing the freshness and natural sweetness of the seafood. The dish is flavorful yet simple to prepare, perfectly balancing Mediterranean flavors with a subtle exotic touch. A modern and refined seafood starter.

(1, 4, 5, 6, 8, 10, 13, 14)

Primi piatti - pasta | First courses - pasta

SPAGHETTONI ALL'ESTRAZIONE DI GAMBERI CON IL SUO CRUDO MARINATO AL LIME

€ 30,00

SPAGHETTI PASTA WITH COLD-EXTRACTED SHRIMP ESSENCE AND ITS RAW LIME-MARINATED SHRIMP

La pasta è mantecata con l'estrazione a freddo di gamberi, ottenuta cuocendo delicatamente i gamberi a 62°C per preservarne tutta la dolcezza e il sapore naturale. Il crudo dei gamberi viene marinato al lime e aggiunto al piatto, creando un contrasto fresco e aromatico con l'estrazione calda, esaltando la delicatezza e la freschezza del mare. Un piatto elegante, intenso nel gusto ma semplice nella preparazione.

Tgusto ma semplice nella preparazione.

The pasta is tossed with a cold-extracted shrimp essence, obtained by gently cooking the shrimp at 62°C, preserving their natural sweetness and flavor. The raw shrimp is marinated in lime and added to the dish, creating a fresh and aromatic contrast with the warm extraction, enhancing the delicacy and freshness of the seafood. An elegant dish, flavorful yet simple to prepare.

(1, 2, 3, 4, 6, 7, 10, 12, 13, 14)

IL MIO AGLIO, OLIO E PEPERONCINO

€ 24,00

SPAGHETTI WITH LOCAL "CETARA" ANCHOVIES SAUCE

Lo chef reinterpreta uno dei piatti simbolo della cucina italiana, alleggerendo la nota pungente dell'aglio e sostituendola con la dolcezza aromatica del cipollotto nocerino. La base viene arricchita da un tocco di colatura di alici di Cetara, che regala profondità marina e sapidità naturale, creando un equilibrio tra terra e mare. a completare il piatto, c'è un crumble di pane tostato, che aggiunge croccantezza e richiama la tradizione popolare campana in chiave elegante.....un omaggio ai profumi autentici del sud, dove semplicità e memoria si fondono in un gesto di pura cucina d'autore.

The chef reinterprets one of the most iconic dishes of Italian cuisine, softening the pungent note of garlic and replacing it with the aromatic sweetness of Nocerino spring onion. The base is enriched with a touch of "Cetara" anchovies sauce, which bring a deep marine flavor and natural savoriness, creating a perfect balance between land and sea. to complete the dish, a crumble of toasted bread adds crispness and evokes the popular Campanian tradition in an elegant form. a tribute to the authentic aromas of the South, where simplicity and memory blend into a gesture of pure signature cuisine.

(1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 13, 14)

LO SCARPARIELLO....

€ 23,00

SCARPARIELLO SPAGHETTI....WITH TOMATOES SAUCE

La salsa allo scarpariello nasce nei vicoli di Napoli, dove le mogli dei calzolari (scarpari) preparavano un piatto semplice e veloce per la famiglia. Lo chef reinterpreta questa tradizione, mantecare le fettuccine con una salsa di pomodorini datterini infornati, arricchita da olio extravergine. Il piatto viene completato con salsa di bufala e cialdine di grana croccante, esaltando i profumi mediterranei e trasformando un piatto popolare in un'esperienza raffinata e contemporanea.

The Scarpariello spaghetti originate from the streets of Naples, where the shoemakers' wives (scarpari) prepared a simple and quick meal for their families. The chef reinterprets this tradition, tossing the fettuccine with a sauce of oven-roasted datterini tomatoes, enriched with extra-virgin olive oil. The dish is finished with buffalo mozzarella cream and crispy Grana cialdine, highlighting Mediterranean aromas and transforming a traditional dish into a refined, contemporary experience

(1, 2, 3, 4, 6, 7, 10, 13, 14)

LA NERANO...

€ 24,00

NERANO STYLE PASTA WITH "PROVOLONE DEL MONACO" AND ZUCCHINI

Lo Chef propone un grande classico della tradizione campana, reinterpretato in chiave moderna e leggera. La pasta è condita con una crema di zucchini fritte, burro, basilico e formaggio grattugiato, frullata fino a ottenere una consistenza vellutata. I fiori di zucca tagliati a julienne completano il piatto, donando delicatezza e colore, senza appesantire la preparazione. Un omaggio ai sapori autentici della Campania, dove semplicità e freschezza sono protagonisti.

The chef presents a classic dish from Campania, reinterpreted in a modern and light style. The pasta is coated in a cream of fried zucchinis, butter, basil, and grated cheese, blended to a velvety texture. Julienned zucchini flowers complete the dish, adding delicacy and color without weighing it down. A tribute to the authentic flavors of Campania, where simplicity and freshness take center stage.

(1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 13, 14)

CANDELE ALLA GENOVESE DI TONNO

€ 26,00

CANDELE PASTA WITH TUNA GENOVESE SAUCE

Lo chef reinterpreta la tradizione della genovese napoletana, solitamente a base di carne, in chiave di mare utilizzando tonno fresco. Il tonno viene cotto lentamente con cipolla ramata di Montoro e un filo d'olio extravergine, fino a ottenere una consistenza morbida e saporita, dove il gusto dolce della cipolla si fonde con la delicatezza del pesce. Il piatto viene servito con candele spezzate, che trattengono perfettamente la crema, regalando un equilibrio di sapori intenso e avvolgente. Un omaggio alla tradizione campana.

The chef reinterprets the traditional Neapolitan genovese, usually made with meat, in a seafood version using fresh tuna. The tuna is slowly cooked with Montoro ramata onion and a drizzle of extra-virgin olive oil, until it reaches a soft and flavorful texture, where the sweetness of the onion blends with the delicacy of the fish. The dish is served with broken candele pasta, which perfectly holds the sauce, creating a rich and enveloping balance of flavors. A tribute to Campanian tradition.

(1, 2, 3, 4, 6, 7, 10, 12, 13, 14)

RAVIOLO DI PROVOLA E PATATE CON BOLOGNESE DI TOTANO E FINOCCHIETTO

€ 25,00

PROVOLA AND POTATO RAVIOLO WITH LOCAL SQUID BOLOGNESE AND FENNEL

Lo chef propone un raviolo dalla consistenza morbida e avvolgente, farcito con provola affumicata e patate per un equilibrio tra cremosità e sapore intenso. Il raviolo viene servito con una bolognese di totano, arricchita da un delicato profumo di finocchietto selvatico, che conferisce freschezza e note aromatiche al piatto. Un piatto che unisce tradizione e mare, creando un'esperienza gustativa sorprendente e armoniosa, capace di esaltare la semplicità degli ingredienti con una tecnica raffinata.

The chef presents a raviolo with a soft and enveloping texture, filled with smoked provola cheese and potatoes, balancing creaminess and intense flavor. The raviolo is served with a local squid bolognese, enriched with the delicate aroma of wild fennel, adding freshness and aromatic notes to the dish. A dish that unites tradition and the sea, creating a surprising and harmonious taste experience, highlighting the simplicity of the ingredients with refined technique.

(1, 2, 3, 4, 6, 7, 9, 10, 12, 13, 14)

Secondi piatti - pesce e carne | Main courses - fish and meat

GUANCIA DI VITELLO BRASATA

€ 26,00

BRAISED VEAL CHEEK

Lo chef propone una guancia di vitello cotta lentamente fino a raggiungere una morbidezza straordinaria, mantenendo tutti i sapori naturali della carne. Le guance vengono cotte lentamente per 16 ore, ottenendo una carne succosa, intensa e avvolgente, capace di fondersi con le note dolci e aromatiche della crema di patate.

The chef presents a veal cheek slowly cooked to achieve extraordinary tenderness while preserving all the natural flavors of the meat. The cheeks are cooked slowly for 16 hours, resulting in a juicy, intense, and enveloping meat, perfectly complemented by the sweet and aromatic notes of the potato cream.

(7)

COSTINE D'AGNELLO IN CROSTA DI PANE ALLE ERBETTE

€ 30,00

RACK OF LAMB IN HERB-CRUSTED BREAD

Lo chef propone cinque costole di agnello scottate velocemente per sigillare i succhi naturali, poi cotte al forno con aromi ed erbe. Il carré viene completato con una crosta di pane al burro ed erbe e servito a media cottura, e viene accompagnato con una purea di patate e verdure saltate.

The chef presents five lamb ribs quickly seared to lock in the natural juices, then oven-roasted with aromas and herbs. The rack is finished with a butter-and-herb bread crust and served medium-rare. It is accompanied by potatoes purée, and vegetables

(1, 2, 6, 7, 8, 10, 12, 13)

ORATA INTERA ALLA GRIGLIA PER 2 PERSONE

€ 27,00 per person

WHOLE GRILLED SEA BREAM FOR 2 PEOPLE

Lo chef propone un'orata fresca, intera, cotta alla griglia per preservarne la naturale succosità e il sapore delicato. Viene aromatizzata con erbe fresche e un filo d'olio extravergine d'oliva, mantenendo la pelle croccante e la carne morbida. Un piatto conviviale, ideale da condividere in due, che valorizza la qualità del pesce e la semplicità della cottura alla griglia.

The chef presents a fresh, whole sea bream, grilled to preserve its natural juiciness and delicate flavor. It is seasoned with fresh herbs and a drizzle of extra virgin olive oil, keeping the skin crispy and the flesh tender. A convivial dish, perfect for sharing between two, highlighting the quality of the fish and the simplicity of grilling.

(2, 4, 5, 7, 8, 12, 14)

OMBRINA SCOTTATA AL ROSMARINO CON CAPONATINA DI VERDURE AGLI AGRUMI

€ 27,00

SEARED MEAGRE WITH ROSEMARY AND CITRUS VEGETABLES CAPONATA

Il filetto di ombrina viene scottato delicatamente in padella con rosmarino fresco, così da ottenere una pelle croccante e una carne morbida e succosa. È servito con una caponata di verdure agli agrumi, che dona freschezza e aromaticità al piatto. Un secondo che unisce la delicatezza del pesce alla vivacità estiva degli agrumi, esprimendo la cucina mediterranea in chiave essenziale ed elegante.

The umbrina fillet is gently seared with fresh rosemary, achieving a crispy skin and a tender, succulent texture. It is served with a citrus vegetables caponata. A refined Mediterranean course that balances the delicacy of the fish with the lively, summery notes of citrus.

(1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14)

TAGLIATA DI ENTRECOTE DI MANZO

€ 30,00

SLICED BEEF ENTRECOTE

Lo chef in questo piatto valorizza la tagliata di manzo attraverso una cottura rosa e succosa, che ne preserva la tenerezza e l'intensità del gusto. La accompagna con un tiepido, purea di patate e una caponatina di verdure. Una preparazione semplice ma ricca di profumi mediterranei.

In this dish, the chef enhances the sliced beef with a pink and juicy cook that preserves its tenderness and depth of flavor. It is paired with potatoes purè and vegetables caponata, a simple yet aromatic preparation inspired by Mediterranean traditions

(2, 4, 7, 9, 10, 12, 13, 14)

TATAKI DI TONNO AL SESAMO

€ 30,00

SESAME-CRUSTED TUNA TATAKI

Lo chef propone un tataki di tonno saku scottato in crosta di sesamo, lasciato crudo al cuore per mantenerne la purezza del gusto e la consistenza setosa. Il piatto è completato con verdure di stagione all'extravergine.

The chef presents a sesame-crusting tuna tataki, briefly seared and kept raw at the core to preserve its clean flavor and silky texture. The dish is completed with vegetables.

(2, 4, 6, 7, 11, 12, 14)

Dessert e formaggi | Dessert and cheese

BABAMISÙ

€ 12,00

BABÀ TIRAMISÙ

L'incontro tra due grandi icone della pasticceria: la struttura soffice e alveolata del vero Babà Napoletano sostituisce il classico savoiardo, creando un connubio perfetto con la setosa crema al mascarpone. Un omaggio alle origini campane del nostro Chef Pasticciere, dove l'aroma del caffè abbraccia la tradizione partenopea in un'esperienza intensa e avvolgente.

A creative fusion of two pastry icons: the soft, airy texture of authentic Neapolitan Babà replaces traditional ladyfingers, blending seamlessly with a silky mascarpone cream. This dessert is a tribute to our Pastry Chef's Campanian roots, where the deep aroma of Italian coffee meets Neapolitan tradition for a rich and captivating experience.

(1, 3, 6, 7, 8, 10, 12, 13)

DELIZIA AL LIMONCELLO DELLA COSTIERA

€ 12,00

LIMONCELLO SPONGE CAKE DOME WITH LEMON CUSTARD AND LIMONCELLO GLAZE

Un soffice scrigno di pan di spagna che racchiude il cuore vibrante dei limoni della Costiera. La bagna al Limoncello artigianale si fonde con una vellutata crema al limone, ricoperta da una glassa leggera e profumata. Un classico della pasticceria campana che porta in tavola i profumi autentici del Mediterraneo, tra freschezza, equilibrio e tradizione.

A delicate sponge cake heart infused with the vibrant essence of Amalfi Coast lemons. Soaked in artisanal Limoncello and filled with a velvety lemon custard, it is elegantly draped in a light, zesty glaze. A cornerstone of Neapolitan pastry tradition that captures the authentic scents of the Mediterranean: a perfect balance of freshness and heritage.

(1, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12, 13)

CROSTATINA ALLE MANDORLE E MELA ANNURCA IGP, CON MANTECATO AL FIOR DI LATTE

€ 12,00

ANNURCA APPLE & ALMOND TARTLET WITH FIOR DI LATTE ICE CREAM

Una frolla friabile alle mandorle che accoglie la polpa croccante e acidula della Mela Annurca Campana IGP. Servita tiepida, viene accompagnata da un mantecato al fior di latte che bilancia con la sua cremosità la nota tostata della frutta secca. Un dessert che celebra i sapori della nostra terra in un gioco di contrasti tra caldo e freddo.

Almond crust tartlet filled with the crisp and zesty flesh of Campanian 'Mela Annurca' IGP apples. Served warm and paired with a smooth 'Fior di Latte' (sweet cream) gelato to balance the toasted notes of the almonds. A dessert celebrating local heritage.

(1, 3, 6, 7, 8, 10, 12, 13)

€ 12,00

RICOTTA E PERE

RICOTTA CREAM AND PEAR TART

Un raffinato equilibrio tra la cremosità della ricotta di bufala e la dolcezza della pera candita, racchiuso tra due dischi di fragrante biscotto alle nocciole di Giffoni. Un dessert delicato e vellutato, che reinterpreta con eleganza i frutti e i sapori autentici del territorio campano.

A refined balance of creamy buffalo ricotta and sweet candied pears, nestled between two fragrant Giffoni hazelnut biscuits. A delicate, velvety dessert that elegantly reinterprets the authentic fruits and flavors of the Campania region.

(1, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 12, 13)

MOUSSE AL CIOCCOLATO AL LATTE, CREMOSO ALLA VANIGLIA, PRALINATO E SALSA ALLA NOCCIOLA

€ 12,00

MILK CHOCOLATE MOUSSE, WITH VANILLA CREAM, CRUNCHY PRALINE, AND HAZELNUT SAUCE

Un'esperienza intensa per gli amanti del cacao: una nuvola di mousse al cioccolato al latte che nasconde un cuore vellutato di cremoso alla vaniglia bourbon. La croccantezza del pralinato incontra l'avvolgenza della nostra salsa alle nocciole, in un gioco di consistenze e temperature dedicato al puro piacere del palato.

An indulgent journey for chocolate lovers: a light milk chocolate mousse with a velvety heart of Bourbon vanilla cream. Featuring a crunchy praline layer and a rich hazelnut sauce, this dessert offers a sophisticated play of textures and deep, toasted flavors.

(1, 3, 6, 7, 8, 10, 12, 13)

SBRICCIOLATA ALLE MANDORLE, MORBIDO DI BUFALA E GEL ALL'ARANCIA

€ 12,00

DECONSTRUCTED "FROLLA" TART, WITH ALMOND CRUMBLE, BUFFALO RICOTTA CREAM AND ORANGE GEL

Un omaggio contemporaneo alla Sfogliatella Frolla napoletana: una base croccante e burrosa di mandorle che accoglie un morbido cuore alla ricotta di bufala profumata. Il gel all'arancia amara dona una nota fresca e agrumata, ricreando al cucchiaino il ricordo dei sapori più autentici della tradizione partenopea.

A contemporary tribute to the Neapolitan 'Sfogliatella Frolla': a buttery almond crumble paired with a smooth buffalo ricotta heart. The zesty orange gel adds a vibrant citrus note, recreating the iconic flavors of Southern Italian tradition in a sophisticated, deconstructed style.

(1, 3, 6, 7, 8, 10, 12, 13)

ANANAS MARINATA ALLO ZENZERO E CANNELLA
CON GELATO ALLO YOGURT E CRUMBLE MERINGATO

€ 12,00

GINGER & CINNAMON PINEAPPLE WITH YOGURT
ICE CREAM, AND MERINGUE CRUMBLE

Un dessert rinfrescante e aromatico ananas matura marinata in un infuso freddo di zenzero fresco e cannella. La nota speziata viene accompagnata dalla cremosità acida del gelato allo yogurt e dalla croccantezza leggera di un crumble meringato. Il finale ideale per chi cerca leggerezza e pulizia del palato.

Refreshing pineapple marinated with fresh ginger and cinnamon. Served with tangy yogurt gelato and a light, crunchy meringue crumble. The perfect palate-cleansing dessert, balancing exotic spice with cool, creamy notes.

(1, 3, 6, 7, 10, 12, 13)

SELEZIONE DI FORMAGGI FRESCHI E STAGIONATI CON PANE
AI FICHI, CONFETTURE E FRUTTA SECCA

€ 20,00

CHEESE SELECTION WITH HOMEMADE FIGS BREAD,
JAM AND NUTS

Un viaggio tra i pascoli locali e le eccellenze casearie italiane: selezione accurata di formaggi freschi, erborinati e stagionati. Il tagliere è accompagnato dal nostro pane ai fichi fatto in casa, confetture artigianali e una scelta di frutta secca tostata, per un equilibrio perfetto tra sapidità e dolcezza.

A curated selection of fresh, blue, and aged Italian cheeses. Served with our homemade fig bread, artisanal preserves, and toasted nuts. A sophisticated journey through Italy's finest dairy traditions, balancing rich savory notes with sweet accompaniments.

(1, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12, 13)

Ai sensi del Reg. CE 853/2004 e del Reg. UE 1169/2011, si informa la gentile clientela che il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva mediante abbattimento di temperatura, e può essere stato congelato all'origine o successivamente per garantirne la sicurezza alimentare.

TUTTE LE TIPOLOGIE ITTICHE CHE SERVIAMO SONO ABBATTUTE DA NOI O DA AZIENDE DEL SETTORE.

Negli alimenti e nelle bevande, preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti gli ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni di seguito contrassegnati.
Non è da escludere inoltre una possibile contaminazione crociata.

Nei nostri piatti dove è presente il glutine , sono presenti anche tracce di soia , lupini e senape.

In accordance with EC Regulation 853/2004 and EU Regulation 1169/2011, we inform our customers that fish intended to be consumed raw or practically raw has undergone preventive treatment by means of temperature reduction and may have been frozen at source or subsequently to ensure food safety.

ALL FISH PRODUCTS WE SERVE ARE BLAST CHILLED EITHER BY US OR BY CERTIFIED COMPANIES IN THE SECTOR.

*The food and beverages prepared and served in this establishment may contain the ingredients or additives listed below as allergens.
Cross-contamination cannot be ruled out.*

Our dishes containing gluten, also contain soy, mustard and lupin .

ALLERGENI:

- | | |
|--------------|--------------------|
| 1. GLUTINE | 8. FRUTTA A GUSCIO |
| 2. CROSTACEI | 9. SEDANO |
| 3. UOVA | 10. SENAPE |
| 4. PESCE | 11. SESAMO |
| 5. ARACHIDI | 12. SOLFITI |
| 6. SOIA | 13. LUPINI |
| 7. LATTICINI | 14. MOLLUSCHI |

ALLERGENS:

- | | |
|-------------------|---------------------|
| 1. GLUTEN | 8. SHELL FRUIT |
| 2. CRUSTACEANS | 9. CELERY |
| 3. EGGS | 10. MUSTARD |
| 4. FISH | 11. SESAME |
| 5. PEANUTS | 12. SULPHUR DIOXIDE |
| 6. SOY | 13. LUPINES |
| 7. DAIRY PRODUCTS | 14. SHELLFISHES |

Gentile ospite, se ha delle allergie e/o intolleranze alimentari, chieda informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarla nel migliore dei modi.

Dear guest, if you have any food allergies and/or intolerances, please ask for information about our food and drinks. We are prepared to advise you in the best possible way.

**Lieti di averla servito, se ha piacere può lasciare una mancia
(anche tramite POS / Carta di Credito)**

***We are delighted to have served you. If you wish, you may leave a tip
(also via POS/credit card).***