

Antipasti

- Tartare di Spigola** al profumo di lime e Gin Mare 16
con mela verde ed aria di sedano
Seabass tartare with Gin Mare, lime, green apple and celery extract
- Tonn' a Surriento**, tonno scottato su crema di datterino arrostito, 19
olio al limone, basilico e noci
Seared Tuna roasted, "datterino" tomato, lemon oil, basil and nuts
- Polpette di Alici croccanti**, pesto di melanzane al forno, 14
erbe aromatiche, fonduta di provola allo zenzero
Anchovies balls, eggplant pesto, aromatic herb, ginger provola cheese fondue
- Ricotta di bufala campana**, quinoa, verdure cotte disidratate, 14
cialda di parmigiano
Buffalo ricotta, quinoa, dried vegetable and parmigiano cheese waffle
- Pesce bandiera scottato**, pappa al pomodoro, salsa di origano fresco 17
Seared Scabbard fish, tomato and oregano sauce

Primi piatti

- Risotto mantecato al pesto di rucola**, mandorle tostate, 18
crudo di gamberi rossi
Rice rocket pesto creamed, toasted almonds and raw red prawns
- Linguine al ragù leggero di triglia**, uva passa, pinoli, semi di finocchietto, 24
pomodori gialli
Linguine with mullet ragù, raisin, pine nut, fennel seeds and yellow tomato
- Fusilli “home made”**, con farina di grano saraceno, calamaretti spillo, 22
peperoncini verdi dolci e bottarga di muggine
Fusilli “home made pasta” with buckwheat flour, small squid, sweet green chillies and mullet roe
- Spaghetti integrali tiepidi**, crema di zucchine alla scapece, 17
vongole veraci
Spaghetti integral pasta, zucchini creams and clams
- Mezzi paccheri al pomodorino fresco**, pecorino e basilico 16
Mezzi Paccheri pasta, fresh tomato, pecorino cheese and basil

Secondi Piatti

Schiacciata di humus croccante , con semi di sesamo, tartare di verdure all'aceto di framboise <i>Crispy humus with sesame seed, vegetables tartare and Framboise vinegar</i>	16
Trancio di pescato del giorno , crema di fagioli, pomodori semi dry, scarola riccia <i>Catch of the day, bean cream, semi dry tomato and endive</i>	25
Orata al vapore in foglie di limone , spinacini al salto, maionese leggera al dragoncello Steamed bream in lemon leaves, spinach and tarragon mayo	23
Polpo arrostito , patata affumicata alla curcuma, peperone crusco e salsa prezzemolo <i>Roasted octopus, smoked turmeric potatoes, crispy crunchy peppers and parsley sauce</i>	22
Coniglio della tradizione Ischitana e patate soute <i>Ischia traditional rabbit and potatoes</i>	20
Pescato del giorno <i>Catch of the day</i>	80

Dessert

Basil Matchari	10
Meringa al the Matcha, gelato al basilico, sciroppo di fragola e Campari <i>The Matcha meringue, basil ice cream, strawberry syrup and Campari</i>	
Millefoglie leggera	10
Crema chantilly e fragoline di bosco <i>Chantilly cream and wild strawberry</i>	
Il Babà	10
Tradizionale con gelato al Rhum <i>Babà "Napoletano" with rhum ice cream</i>	
Tarte Citron	10
Pasta frolla alle mandorle, crema al limone, biscotto morbido e lampone <i>Shortcrust pastry with almonds, lemon cream, biscuit and raspberries</i>	
Il Nostro Tiramisù	10
Cioccolato fondente 70%, savoiardo, mousse al mascarpone e caffè <i>Dark chocolate 70%, biscuit, mascarpone and coffee mousse</i>	