

Antipasti / Starters

* La caprese "Antica Cartiera" 2/4/7/12

Mozzarella di bufala, pomodorini confit, pesce spada marinato
alici salate di Cetara e gambero rosso
*Buffalo mozzarella, candid cherry tomatoes, marinated swordfish
salted anchovies and red shrimp*

* Il nostro crudo di pesce Mediterraneo 2/4/9/12/14

Our raw Mediterranean "crudo" fish selection

*Tartare di tonno rosso con panzanella ai nostri sapori, porro e limone candito 4/6/9/12

Red tuna tartare with traditional panzanella, leek and candied lemon

Vista da terra 3/4/6/9

Battuta di manzo beneventano con maionese di alici e capperi, cipolla rossa e tartufo nero

Beef tartare with anchovy and capers mayonnaise, red onion and black truffle

Fiori di zucca fritti ripieni con ricotta di bufala su crema di zucchine 1/3/9

Fried courgette flowers stuffed with buffalo ricotta on zucchini cream

Primi piatti / Pasta dishes

Spaghetti alla colatura di alici di Cetara 1/4/12

Spaghetti with anchovies reduction, fresh anchovies and grated lemon

Tagliolini agli agrumi con crescenza di bufala, tartufo nero, tartare di astice e il suo ristretto 1/2/3/7/9/12

Citrus home made tagliolini pasta with buffalo soft cheese, black truffle and lobster tartare

Risotto ai gamberi rossi e limone sfusato 2/9/12

Risotto with red prawns and Amalfi lemon

Gnocchetti di patate e ricotta con ragout di coniglio brasato e la sua salsa 1/7/9/12

Potato and ricotta dumplings with brazed rabbit and its sauce

Raviolo di ricotta di bufala al pomodorino spunsillo 1/7/9

Home made buffalo ricotta ravioli with plum tomatoes

Scialatielli alla Nerano 1/3/7/9

Scialatielli pasta with fried courgette and provolone cheese

Secondi / Main course

Pescato del giorno con verdure di stagione 4/9/12

Alla griglia / All'acqua pazza

Catch of the day with seasonal vegetables

Grilled / Light tomatoes

*Fritturina di gamberi, calamari e pesci di scoglio 1/2/4/8/12/14

Deep fried shrimps, squid and rock fish

*Trancio di baccalà alla pizzaiola 4/8/12

Steamed cod with chili, plum tomatoes, capers, black olives and oregano

*Tonno alla brace con peperoni arrostiti e insalata di rinforzo 4/6/9/12

Grilled tuna with roasted peppers and side salad

Tagliata di controfiletto di manzo all'olio al rosmarino e patate al forno

Sliced beef sirloin tagliata with rosemary oil and baked potatoes

Costa e lombo arrosto di agnello con patate fondenti, cipollato e verdure selvatiche 6/7/9/12

Rib and loin roast lamb with meeting potatoes, onion and wild vegetables

Dessert

La nostra delizia al limone 1/2/7/8/12

Sponge cake with Amalfi lemon cream

Zuppeta con crema allo Zabaione e crumble di nocciola 3/7/8/12

Sponge cake, zabaione cream and hazelnut crumble

Giro in costiera 3/7/8/12

Parfait vaniglia e limoncello con frutta fresca

Half cold "semifreddo" vanilla and limoncello with fresh fruit

Tartelletta agli agrumi con frutti di bosco 1/3/7/12

Citrus tart with berries

Gelati 7

Ice cream

Affettato di frutta di stagione

Sliced seasonal fruit