

## Dinner Menù

### Antipasti / Starters

\* La caprese “Antica Cartiera”

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*

2/4/7/12

Euro 26

\* Tartare di tonno rosso, porro, limone ed erbe mediterranee

*Tuna tartare with leek, lemon and mediterranean herbs*

4/9/12

Euro 26

\* Passatina di piselli con calamaretti, capesante e mazzancolle cotte e crude,  
ricotta salata e carciofi

*Pea puree with baby squid scallops and prawns, salted ricotta and artichokes*

2/4/9/12/14

Euro 28

Baccalà di nome e di fatto con scarole, olive, papaccelle e broccoli verdi

*Cod salad with escarole, olives, bell peppers “papaccelle” and green broccoli*

4/9/12

Euro 30

Battuta di manzo marchigiano con caponata di verdure, maionese di capperi, latte di  
bufala e tartufo irpino

*Beef tartare with vegetables ratatouille “caponata”, capers mayonnaise, buffalo milk cheese  
and Irpinia truffle*

3/4/7/8/12

Euro 26

Crema di fave, cicoria, uvetta e pinoli

*Broad beans puree, chicory, raisins and pine nuts*

7/8/9/12

Euro 22

## Primi piatti / Pasta dishes

Spaghetti alla colatura di alici di Cetara

*Spaghetti with anchovies reduction, fresh anchovies and grated lemon*

1/4/12

Euro 26

\* Tagliolini agli agrumi con crescenza di bufala, tartufo nero, tartare di astice e il suo ristretto

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

1/2/3/7/9/12

Euro 44

Ravioli di fave, pecorino, guanciale e pomodorini canditi

*Broad beans ravioli, pecorino cheese, bacon and candied cherry tomatoes*

1/3/7/8

Euro 26

Risotto ai friarielli, tartufi di mare al limone sfusato e salsa di provola gratinata

*Risotto with fried broccoli "friarielli", lemon Venus clams and grated provola sauce*

7/9/12/14

Euro 34

Gnocchetti di ricotta con ragout di faraona e arancia candita

*Ricotta dumplings "gnocchi, with guinea fowl ragout and candied orange*

1/7/9/12

Euro 26

**Secondi / Main course**

Pescato del giorno con verdure di stagione  
Alla griglia / All'acqua pazza  
*Catch of the day with seasonal vegetables*  
*Grilled / Light tomatoes*

4/9/12

12 euro per 100 gr

\* Rombo alla pizzaiola scottato all'olio evo, astice, asparagi, biscotto di grano  
lardo e prezzemolo

*Extra virgin olive oil "pizzaiola style, seared turbot, lobster, asparagus, wheat biscuit,*  
*lard and parsley*

1/4/9/8/12

Euro 40

\* Ventresca di tonno alla brace con melassa di peperone e insalata di rinforzo  
Grilled tuna belly with pepper molasses and "reinforcing" salad

4/6/9/12

Euro 30

\* Fritturina di gamberi, calamari e pesci di scoglio

*\* Deep fried shrimps, squid and rock fish*

1/2/4/8/12/14

Euro 30

Maialino arrosto con patate affumicate, puntarelle e mele annurche

*Roast suckling pig with potatoes, apple and chicory*

5/6/12

Euro 34

Variazione di agnello al recioto, erbe amare e carciofo arrosto

*Lamb variation, bitter herbs and roasted artichoke*

1/7/8/12

Euro 36

## Dessert

Babà savarin alchermes con salsa ai frutti di bosco

*Alchermess liqueur babà with wild berry sauce*

1/3/7/8/9/12

Euro 14

Tarte au citron

Pasta frolla, crema e gelè di limone, meringa

*Shortcrust pastry, cream and lemon gelly, meringue*

1/3/7/8/12

Euro 14

Dolce far niente

Mousse al caffè, cuore al cioccolato e rum, crumble alle nocciole

*“Dolce far niente”*

*Coffee mousse, chocolate, rum and hazelnut crumble*

1/5/7/8/12

Euro 16

Esotico di Amalfi

Composta di mango e lime, namelaka al cocco, streusel alle mandorle,  
cremoso al latte e al fondente

*Mango and lime compote, coconut namelaka, almond streusel,  
creamy milk and dark chocolate*

1/3/5/7/8/12

Euro 16

Affettato di frutta di stagione

*Sliced seasonal fruit*

Euro 12

L'ospite è gentilmente pregato di comunicare allo staff la presenza di particolari allergie o intolleranze alimentari

*The guest is kindly asked to communicate to the dining staff allergies or particular intolerances*

Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto ad abbattimento preventivo come da normativa

*The raw fish in our menu has undergone appropriate safety regulation*

In alcuni periodi dell' anno per mancanza di prodotto fresco, potrebbe essere necessario l' uso di prodotti congelati (Piatti contrassegnati con \*)

*In some periods of the year due to lack of fresh products, it may be necessary the use of frozen products (Dishes marked with \*)*

