

Lunch time menu

Antipasti - Starters

* Il nostro crudo di pesce Mediterraneo
Our raw Mediterranean "crudo" fish selection
2/4/9/12/14
Euro 44

Grand sauté ai frutti di mare con crostini di pane al rosmarino
Seafood grand sauté with rosemary croutons
1/2/4/12/14
Euro 28

* Insala di polpo, seppie e gamberi, con sedano, patate e olive saelle del Cilento
Octopus, cuttlefish and shrimp salad, with celery, potatoes and Cilento olives
2/4/9/12/14
Euro 28

* Tartare di tonno agli agrumi e guacamole
Tuna tartare with citrus and guacamole
4/6/9/12
Euro 26

Carpaccio di manzo beneventano, tartufo nero estivo e burrata
Beef carpaccio with black summer truffle and burrata cheese
1/7
Euro 26

Prosciutto crudo di Parma e melone cantalupo
Parma ham and cantaloupe melon
1
Euro 18

Primi - Pasta dishes

Spaghettoni di Gragnano alle vongole veraci

Spaghetti with clams

1/9/12/14

Euro 24

Linguine all'astice

Linguine with lobster

1/2/9/12

Euro 40

* Ravioli di ricotta e limone con friggirelli, fasolare e mazzancolle
Lemon ricotta cheese ravioli, green peppers "frigitelli", cockles and local prawns

1/2/3/4/7/9/12/14

Euro 28

Ndunderi alla minorese ai tre pomodori e parmigiano bruciato
Traditional "ndunderi" dumplings with local tomatoes and burnt parmesan

1/3/7

Euro 22

Scialatielli alla Nerano

Scialatielli pasta with fried courgette and provolone cheese

1/3/7/9

Euro 20

Secondi - Main course

Pescato del giorno con verdure di stagione

Alla griglia / all'acqua pazza / al limone

Catch of the day with seasonal vegetables

Grilled / light tomatoes / lemon

4/9/12

12 euro per 100 gr / 12 euro per 100 gr

* Grigliata di pesce

Grilled mixed seafood

2/4/14

Euro 40

* Scampi, gamberi e astice alla griglia

Grilled scampi, king prawns and lobster

2

Euro 46

* Frittura di gamberi, calamari e alici di Cetara

Deep fried shrimps, squid and Cetara anchovies

1/2/4/8/14

Euro 30

Galletto arrosto con patate al rosmarino

Roasted cockerel with rosemary potatoes

1/6/7/10/12

Euro 28

Tagliata di manzo e formaggio stagionato di mucca podolica

Seared sliced beef "tagliata" aged podolica cow cheese

7

Euro 30

Insalate - salads

Caprese

Mozzarella di bufala, pomodori e basilico

Buffalo mozzarella cheese, tomato and basil

7

Euro 22

Marmorata

Valeriana, lollo rosso, alici salate, pomodorini confit, pane profumato al limone, blue di capra

Valerian, red salad, marinated anchovies, confit tomatoes, lemon bread and goat blue cheese

1/3/7

Euro 16

Classic caesar salad

Lattuga romana, salsa caesar, crostoni all' aglio e parmigiano

Romane lattuce, caesar dressing, garlic croutons and parmesan cheese

1/3/4/7/12

Euro 16

Caesar salad al pollo / *Chicken caesar salad*

Pollo alla griglia, lattuga, salsa caesar, crostoni all' aglio e parmigiano reggiano

Grilled chicken, romane lattuce, caesar dressing, garlic croutons and parmesan cheese

1/3/4/7/12

Euro 18

Dessert

Delizia al limone
Sponge cake with lemon cream

1/2/7/8/12

euro 12

Il babà savarin della tradizione al rum

Traditional rum babà

1/3/12

Euro 12

La nostra pastiera napoletana
Neapolitan ricotta cheese cake "Pastiera"

1/3/7/8/12

Euro 12

Gelati / *Ice creams*

Vaniglia, cioccolato, fragola, limone

Vanilla, chocolate, strawberry and lemon

7

Euro 10

Affettato di frutta di stagione

Sliced Seasonal fresh 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 of any 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 *)*

