

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*

Pane e tonno 4/6/9/12

Panzanella ai nostri sapori, tartare di tonno rosso, porro e limone candito
Traditional panzanella, red tuna tartare, leek and candied lemon

Terra di mare 3/4/6/9/14

Carciofi in due modi, con insalatina di crostacei cotti e crudi, capperi e calamari
Artichokes variation, with cooked and raw shellfish salad, scallops and calamari

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

Crema di fave e cicoria con tarallo al finocchietto e mandorle saltate 1/8/9/12
Broad bean and chicory cream with fennel bagel and sautéed almonds

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

Tortelli di ricotta salata, parmigiano e porro con zuppa di triglie e piselli 1/7/9/12

Home made tortello pasta with salted ricotta, parmesan cheese and leek with red mullet and pea soup

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

Risotto al caprino morbido dei monti Lattari, cipolla ramata, lardo, fave e pane alle erbe 1/7/9/12

Risotto with soft goat cheese from the Lattari mountains, copper onion, lard, broad beans and herb bread

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

Baccalà al vapore su crema di ceci e rosmarino con pane di semola all'aglio e peperoncino 1/4/9/12

Steamed cod on a chickpeas and rosemary cream with garlic and chili pepper semolina bread

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

Grilled tuna with roasted peppers and side salad

Guancia di vitello con porro brasato e salsa di provola affumicata 6/7/9/10/12

Veal cheek with braised leek and smoked provola sauce

Costa e lombo arrosto di agnello con fave, cipollato, pecorino e guanciale 6/7/9/12

Rib and loin roast lamb with broad beans, onion, pecorino and bacon

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

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 *)*