

Dinner Menù

Antipasti / Starter

*L'insalata caprese "Antica Cartiera"

Mozzarella di bufala, pomodorini confit, pesce spada marinato
alici salate di Cetara e gambero rosso

Caprese salad "Antica Cartiera"

*Buffalo milk mozzarella, candid cherry tomatoes, marinated swordfish
salted anchovies, and red shrimp*

(2/4/7/12)

*Tartare di tonno e ricciola con guacamole su pane profumato alle erbe aromatiche

Tuna and amberjack tartare with guacamole on aromatic herbs scented bread

(1/4/6/9/12)

*Passatina di piselli e burrata con verdure croccanti e finocchietto selvatico

Burrata pea puree with crunchy vegetables and wild fennel

(7/9/12/14)

*Gaspacho di pomodori e anguria con crudo di crostacei

**Tomatoes and watermelon gaspacho with raw shellfish*

(1/2/6/9/12)

Carpaccio di filetto di Fassona piemontese marinato

panzanella al limone e tartufo nero d' Irpinia

*Raw piedimont fillet beef carpaccio, tuscan lemon bread salad "panzanella"
and Irpinia black truffle*

(1/4/8/12)

Primi piatti / Pasta dishes

Spaghetti alla colatura di alici di Cetara
Spaghetti with anchovies reduction, fresh anchovies and grated lemon peel
(1/4/12)

Fettuccine al limone con crescenza di bufala, tartufo nero
tartare di astice e il suo ristretto
Lemon fettuccine pasta with buffalo soft cheese, black truffle and lobster tartare
(1/2/3/7/9/12)

Ravioli alla parmigiana di melanzane al pesto di basilico
Eggplant parmigiana ravioli with basil pesto
(1/3/7/8)

* Risotto agli scampi, provolone del Monaco e limone candito
* *Risotto with scampi, cows milk cheese provolone del Monaco and candied lemon*
(2/7/9/12)

Ndunderi con ragout di coniglio e cipollato bruciato
Ndunderi dumpling with rabbit ragout and brown onion
(1/4/7/9/12)

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)

10 euro per 100 gr

Trancio di spigola di mare su crema di pomodorini di Corbara con scarola ripassata
alla mediterranea

Sea bass fillet on cherry tomato reduction with Mediterranean sautéed escarole

(1/4/9/8/12)

*Tonno scottato con zucchine alla scapece e maionese al limone

Seared tuna with fried zucchini and lemon mayonnaise

(4/11/12)

*Fritturina di gamberi, calamari e pesci di scoglio

Deep fried shrimps, squid and rock fish

(1/2/4/8/12/14)

Maialino arrosto con composta di mela annurca, con cicoria, cardo e finocchio
selvatico aglio e olio

Roast suckling pig with apple compote, with chicory, thistle and wild fennel, garlic and oil

(1/5/6/12)

Lombo di agnello con patate e nocciole di Giffoni

Lamb loin with potatoes and Giffoni hazelnuts

(5/8/9/12)

Dessert

La dolce caprese
Semifreddo di latte di bufala, crumble al pepe bianco e frutti rossi
Sweet caprese
Buffalo milk parfait, white pepper and red fruit crumble
(1/3/5/7/8/12)

Tartelletta ai frutti rossi al passion fruit
Red fruit tartlet with passion fruit
(1/3/5/7/8/12)

Passione e cioccolato
Semisfera di cioccolato fondente all'arancio con brownie al cioccolato bianco
Passion and chocolate
Orange dark chocolate semi sphere with white chocolate brownie
(1/3/5/7/8/12)

Il babà della tradizione
Traditional rum soaked sponge cake
(1/2/5/7/8/12)

Gelati artigianali
Home made icecream
(7)

Menu degustazione dello Chef Peppe Forte

Executive Chef Giuseppe Forte tasting menu

L'insalata caprese "Antica Cartiera"

Mozzarella di bufala, pomodorini confit, pesce spada marinato
alici salate di Cetara e gambero rosso

Caprese salad "Antica Cartiera"

*Buffalo milk mozzarella, candid cherry tomatoes, marinated swordfish
salted anchovies and red shrimp*

🍴

Risotto agli scampi, provolone del Monaco e limone candito

Risotto with scampi, cows milk cheese provolone del Monaco and candied lemon

🍴

Ravioli alla parmigiana di melanzane al pesto di basilico

Eggplant parmigiana ravioli with basil pesto

🍴

Trancio di spigola di mare su crema di pomodorini di Corbara
con scarola ripassata alla mediterranea

Sea bass fillet on cherry tomato reduction with Mediterranean sautéed escarole

🍴

Passione e cioccolato

Semisfera al cioccolato fondente all' arancio, brownie con musse di cioccolato bianco

Passion and chocolate

Orange dark chocolate semi sphere with white mousse chocolate brownie

🍴

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 *)*





Nessun amore è più sincero
dell' amore per il cibo

No love is more sincere than the love for food

Dessert

La dolce caprese
Semifreddo di latte di bufala, crumble al pepe bianco e
frutti rossi

Sweet caprese

Buffalo milk parfait, white pepper and red fruit crumble

(1/3/5/7/8/12)

Tartelletta ai frutti rossi al passion fruit

Red fruit tartlet with passion fruit

(1/3/5/7/8/12)

Il babà della tradizione

Traditional rum soaked sponge cake

(1/2/5/7/8/12)

Passione e cioccolato
Semisfera di cioccolato fondente all'arancio con
brownie al cioccolato bianco
Passion and chocolate
Orange dark chocolate semi sphere with white chocolate
brownie
(1/3/5/7/8/12)

Gelati artigianali
Home made icecream
(7)

Bollicine al bicchiere sulla baia
Bubbles by the glass on the bay

Champagne

Secret de Famille Premier Cru brut
(Pinot Nero, Pinot Meunier, Chardonnay) Monmarthe

Franciacorta

Franciacorta Docg Royal brut
(Chardonnay, Pinot Noir) Antica Fratta

Prosecco

Miraval Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene Docg extra dry
(Glera) Bellenda

Vini bianchi / White wines

Terre Saracene Ravello Costa d'Amalfi DOC
(Biancatenera, Pepella) Ettore Sammarco

Chardonnay IGP
(Chardonnay), Omina Romana

Pinot Grigio Friuli DOC
(Pinot Grigio) Attems

Vini rossi / Red wines

Selve delle Monache Ravello Costa D'Amalfi DOC Riserva
(Piedirosso, Sciascinoso) Ettore Sammarco

Nipozzano Vecchie Viti Chianti Rufina Riserva DOCG
(Sangiovese) Frescobaldi

Pinot Nero Alto Adige DOC
(Pinot Nero) Franz Haas

Vini rosè / Rosè wines

Terre Saracene Ravello Costa d'Amalfi DOC
(Piedirosso, Aglianico) Ettore Sammarco

Champagne

Secret de Famille Premier Cru brut
(Pinot Nero, Pinot Meunier, Chardonnay) Monmarthe

Veuve Cliquot brut
(Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier) Ponsardin

Rosé Premier Cuvée Extra brut S.A.
(Chardonnay, Pinot Noir, Meunier) Bruno Paillard

Grande Reserve Rosè brut
(Pinot noir, Pinot Meunier, Chardonnay) Mondois Pierre

Dom Perignon Moët & Chandon
(Chardonnay, Pinot Nero)

Spumanti Campania

Joi Rosè brut 2018
(Aglianico) San Salvatore

Franciacorta

Franciacorta Docg Royal brut
(Chardonnay, Pinot Noir) Antica Fratta

Cuvée Prestige Franciacorta Docg brut
(Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Bianco) Cà del Bosco

Trento

Ferrari Perlè Trento Doc brut
(Chardonnay) Lunelli

Prosecco di Valdobbiadene

Miraval Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene Docg extra dry
(Glera) Bellenda

Superiore di Cartizze Valdobbiadene Docg dry
(Glera) Santa Eurosia

Vini Bianchi / White Wine Costiera Amalfitana/AmalfiCoast

Terre Saracene Ravello Costa d'Amalfi DOC
(Biancatenera, Pepella) Ettore Sammarco

Vigna Grotta Piana Ravello Costa d'Amalfi DOC
(Biancolalla, Falanghina, Ginestra) Ettore Sammarco

Per Eva Tramonti Costa d'Amalfi DOC
(Ripoli, Ginestra, Pepella) Tenuta San Francesco

Fior d'Uva Furore Costa d'Amalfi DOC
(Ripoli, Ginestra, Fenile) Marisa Cuomo

Furore Costa d'Amalfi DOC
(Falanghina, Biancolella) Marisa Cuomo

Falanghina Tenuta San Vito IGT
(Falanghina) Trotta

Isola d'Ischia

Biancolella Ischia DOC
(Biancolella) Casa D'Ambra

Greco di Tufo

Giallo d'Arles DOCG
(Greco) Quintodecimo

Cutizzi DOCG
(Greco) Feudi di San Gregorio

Grotte DOCG
(Greco di Tufo) Colli di Castelfranci

Vigna Cicogna DOCG
(Greco) Benito Ferrara

Fiano di Avellino

Colli di Lapio di Avellino DOCG
(Fiano) Romano Clelia

Pendino DOCG
(Fiano) Colli di Castelfranci

Exultet DOCG
(Fiano) Quintodecimo

Fiano di Avellino DOCG
(Fiano) Guido Marsella

Trentenare Fiano Paestum IGT
(Fiano) Az..Agricola San Salvatore

Falanghina

Via del Campo Irpinia DOC
(Falanghina) Quintodecimo

Falanghina dei Campi Flegrei DOC
(Falanghina) Cantine Farro

Iris Irpinia DOC
(Falangina) Colli di Castelfranci

Piemonte

Blange Langhe Arneis DOC
(Arneis) Cerretto

La Rocca Gavi DOCG
(Cortese) Coppo

Monteriole Chardonnay Piemonte DOC
(Chardonnay) Coppo

Friuli Venezia Giulia

Sauvignon Colli Orientali DOC
(Sauvignon) Livio Felluga

Pinot Grigio Friuli DOC
(Pinot Grigio) Attems

Ribolla Gialla Venezia Giulia IGT
(Ribolla) Attems

Vintage Tunina Venezia Giulia IGT
(Sauvignon, Chardonnay e altri uvaggi) Jermann

TrentinoAltoAdige

Sauvignon Blanc Alto Adige DOC
(Sauvignon) Tiefenbrunner

Gewurtztraminer Alto Adige DOC
(Gewurtztraminer) Elena Walch

Pinot Grigio Alto Adige DOC
(Pinot Bianco) Tiefenbrunner

Muller Thurgau Alto Adige DOC
(Muller Thurgau) Tiefenbrunner

Toscana

Poggio alle GazzeToscana IGT
(Sauvignon, Viognier, Vermentino, Verdicchio) Ornellaia

Benefizio Pomino Riserva DOC
(Chardonnay) Frescobaldi

Marche e Abruzzo

Marina Cvetic Trebbiano d'AbruzzoDOC
(Trebbiano) Masciarelli

Pecorino Terre di Chieti IGT
(Pecorino) Nicola Di Sipio

Umbria

Cervaro della Sala Umbria IGT
(Chardonnay, Grechetto) Castello della Sala

Lazio

Chardonnay IGP
(Chardonnay), Omina Romana

Hermes IGP, Omina Romana
Viognier, Incrocio Manzoni, Petit Manseng, Chardonnay

Sicilia

Chardonnay Sicilia Menfi DOC
(Chardonnay) Planeta

Etna Bianco DOC
(Carricante) Pietradolce

Vini Rosè / Rosè Wines

Capitiroosè Tramonti Costa d'Amalfi DOC
(Piedirosso, Tintore) Az. Agr. Ida Giordano

Terre Saracene Ravello Costa d'Amalfi DOC
(Piedirosso, Aglianico) Ettore Sammarco

Vetere Paestum IGT
(Aglianico) Azienda Agricola San Salvatore

Vini Rossi / Red Wines Costiera

Amalfitana / AmalfiCoast

Selve delle Monache Ravello Costa D'Amalfi DOC Riserva
(Piedirosso, Sciascinoso) Ettore Sammarco

Il Monte Tramonti Costa D'Amalfi DOC
(Tintore Piedirosso) Az. Agr. Ida Giordano

E'Iss Campania IGT
(Tintore) Cantine San Francesco

Furore Rosso Costa d'Amalfi DOC
(Aglanico, Piedirosso) Marisa Cuomo

Furore Rosso Riserva Costa D'Amalfi DOC
(Aglanico, Piedirosso) Marisa Cuomo

Ravello Rosso Riserva Costa D'Amalfi DOC
(Aglanico, Piedirosso) Marisa Cuomo

Carrubo, Tenuta San Vito IGT
(Aglanico) Trotta

Taurasi

Taurasi Piano di Montevergine DOCG
(Aglanico) Feudi di San Gregorio

TaurasiDOCG,
(Aglanico) Salvatore Mollettieri

Taurasi Grande Cerzito DOCG
(Aglanico) Quintodecimo

Aglanico

Terre d'Eclano Irpinia DOC
(Aglanico) Quintodecimo

Aglanico Irpinia DOC
(Aglanico) Di Meo

Vigna Cinque Quercie Irpinia DOC
(Aglanico) Salvatore Mollettieri

Cilento

Jungano Aglianico Paestum IGP
(Aglianico) Agricola San Salvatore

Gillo d'Orfles Aglianico Paestum IGT
(Aglianico) Agricola San Salvatore

Piemonte

Barolo Sorì Ginestra DOCG
(Nebbiolo) Conterno Fantino

Camp du Russ Barbera d'Asti DOC
(Barbera) Coppo

Piano Noci Dolcetto d'Alba DOC
(Dolcetto) Parusso

Barbaresco DOCG
(Nebbiolo) Socré

Trentino Alto Adige

Pinot Nero Alto Adige DOC
(Pinot Nero) FranzHaas

Lagrain Alto Adige DOC
(Lagrain) Tiefenbrunner

Friuli Venezia Giulia

Pinot Nero Isonzo DOC
Pinot (Pinot Nero)

Refosco dal Peduncolo Rosso IGT
(Refosco) Russolo

Veneto

Amarone della Valpolicella Classico DOCG
(Corvina, Corvinone, Rondinella) Allegrini

Toscana

Brunello di Montalcino DOCG
(Sangiovese) Castelgiocondo

Campo ai sassi Rosso di Montalcino DOC
(Sangiovese) Castelgiocondo

Nipozzano Vecchie Viti Chianti Rufina Riserva DOCG
(Sangiovese) Frescobaldi

Chianti dei Colli Senesi DOCG
(Sangiovese, Canaiolo) Salcheto

Pomino Pinot Nero DOC,
(Pinot Nero) Frescobaldi

Le Volte Toscana IGT
(Merlot, Sangiovese, Cabernet Sauvignon) Ornellaia

Abruzzo

Marina Cvetic Montepulciano D'Abruzzo DOC
(Montepulciano) Masciarelli

Lazio

Cesanese IGP
(Cesanese) Omina Romana

Basilicata

La Firma Aglianico del Vulture DOC
(Aglianico) Cantine del Notaio

Puglia

Primonero Negramaro Salento IGT
(Negramaro) Masseria Li Veli

Orion Primitivo Salento IGT
(Primitivo) Masseria Li Veli

Sicilia

Cerasuolo di Vittoria DOC
(Frappato)

Maroccoli Sicilia Menfi DOC
(Syrah) Planeta

Vini dolci al bicchiere
Sweet wines by the glass

Malvasia delle Lipari DOC Hauner

Ben Ryè Passito di Pantelleria Donnafugata

Privilegio Passito Feudi di San Gregorio

Muffato della Sala Antinori

I vini contengono anidride solforosa
Wines contain sulfur dioxin