





Atipitit

La...  
...

...

...

...



...

...

...

...

...





## Antipasti/Starters

Carciofi in casseruola di primavera (V)

*Artichoke casserole*

Parmigiana di zucchine in fiore (V)

*Zucchini flower parmigiana*

Mosaico di Tonno rosso del Mediterraneo

*Red Mediterranean tuna mosaic*

Scampi appena bolliti, maionese, basilico e limone

*Boiled scampi, mayonnaise, basil and lemon*

Pizza frita, pomodorini appassiti al primo sole, cicoli e ricotta

*Fried Pizza, confit dates tomatoes, cicoli salami and ricotta cheese*

## Riso e Pasta/Rice and Pasta

Risotto primavera (V)

*Spring vegetable risotto*

Tortelli di burrata e pomodorini (V)

*Herbs pasta tortelli filled with burrata cheese, dates tomatoes*

Pasta e piselli dei Cento Giorni (V)

*Pasta with "hundred days peas"*

Linguettine al limone e tartufo nero (V)

*Lemon flavored linguettine pasta with black truffle*

Mezzi paccheri Bio Spigabruna allo scorfano

● *organic half paccheri pasta Spigabruna with red scorpion fish sauce*





## Pesci / Fish

Baccalà arrecanato al latte, patate, capperi e cipolle  
*Cod fish carpaccio with milk sauce, capers, potatoes and onions*

Spigola al sale in foglia di limone (serve almeno due persone)  
*Salt crusted wild seabass in lemon leaves (serves at least two people)*

Ventresca di tonno rosso mediterraneo alla brace, fave, piselli e biette  
*Grilled mediterranean red tuna belly, broad beans, peas and chard*

Pescato del giorno preparato a suo gradimento  
*Catch of the day prepared to your liking*

## Carni/Meat

Pollo ruspante allo spiedo in due servizi patate novelle e salsa Caesar  
(serve due persone)  
*Spit roasted farm chicken, new potatoes and Caesar sauce  
(for two people)*

Variazione di agnello Laticauda  
*Variation of Laticada lamb*

Filetto di manzo alla Rossini, purè di patate  
*Filet Rossini, mashed potatoes*





## Formaggi e dolci *Cheese and dessert*

Selezione di Provolone del Monaco Dop in tre stagionature  
*Selection of Provolone del Monaco Dop on three ageing*

Selezione di formaggi campani di Giuseppe Iaconelli  
*"Peppe Iaconelli" cheese selection*

I pecorini Campani, Laticauda e Carmasciano  
*Campanian pecorini, Laticauda and Carmasciano*

## Dolci/Dessert

Dal carrello ogni sera  
*Desserts from the trolley*

Fragole e fragoline marinate con gelato al fiordilatte Nobile  
*Marinated strawberries and wild strawberries with fiordilatte ice cream*

Gelati e sorbetti  
*Ice cream and sorbets*





VEGETARIANO - VEGETARIAN



VEGANO - VEGAN

Il pesce servito crudo è stato sottoposto ad abbattimento rapido (reg. CE 853/04) ed è di provenienza locale o allevato e pescato in modo sostenibile.

Abbiamo a disposizione di tutti i clienti allergici o intolleranti verso taluni alimenti dei menù informativi, vi preghiamo di consultarli e di comunicare con il responsabile di sala.

The fish served raw has been subjected to rapid killing (EC regulation 853/04) and is locally sourced or sustainably farmed and fished. Are available to all customers who are allergic or intolerant to certain foods information menus, please consult them and communicate with the room manager.