"Stessa mano, nuova storia

Tradizione Campana che incontra il mio istinto

RICERCA, STAGIONALITA' e TERRITORIO

Tre punti chiave che rappresentano il mio menu"

Executive Chef

ANTIPASTI - *Entrees*

Polpo alla Luciana (d.h.i.) 18

Tentacolo di polpo cotto lentamente in riduzione di pomodorini, olive e capperi
Slow-cooked octopus tentacle in a reduction of cherry tomatoes, olives and capers

Tonno & Fagioli (d.h.i.) 18

Tonnetto rosso scottato su crema di cannellini, gelè di cipolla e cipolla in agrodolce
Seared red tuna served on cannellini bean cream, onion gelée and pickled onions

Patanegra & Fichi Cilentani 18

Prosciutto Iberico con composta di fichi
Jamón Ibérico with Fig Jam

Tuorlo, Tartufo e Parmigiano(a.c.e.g.h.) 18

Tuorlo croccante dal cuore morbido, con fonduta di parmigiano 30 mesi e Petali di tartufo
Crispy egg-yolk with a soft heart, with 30-month Parmesan fondue and truffle petals

PRIMI PIATTI- *First dishes*

Anellini Ricciola & Finocchietto (a.b.d.h.i.m.n.) 22

Anellini cotti in estrazione di mare, ricciola e pane saporito
Anellini pasta cooked in a fishy waterly/light sauce, amberjack and flavorful bread

Carnaroli, Carote e Blu di Capra (g.i.) 18

Carnaroli mantecato con crema di carote arrosto, fonduta di blu di capra e crema di carote viola
Carnaroli risotto with cream of carrots, goat blue cheese fondue, and purple carrot cream

Tagliatelle Porcini e Vitello(a.c.g.i.h.) 20

Tagliatella all'uovo home made con funghi porcini in doppia consistenza e jus di vitello
Homemade egg tagliatelle with porcini mushrooms in dual texture and veal jus

SECONDI PIATTI- *Main course*

Galletto "Vallespluga" e patate novelle (e.h.) 25
Galletto C.B.T. con aromi servito con salsa madre e patate novelle
Chichen (cockerel) with herbs and potatoes

Spigola alla Livornese (d.e.i.) 25
Spigola di mare in umido con patate, olive taggiasche e erbette spontanee
Stewed sea bass with potatoes, Taggiasca olives, and wild herbs

Zucca alla Mantovana (a.e.g.h.k.) 16
Zucca C.B.T. rosolata su crumble agli amaretti e spuma di caciocavallo podolico
Roasted pumpkin in amaretti crumble sauce served with podolic caciocavallo cheese

CONTORNI – Side dishes

Insalata Mista 5
Mixed Salad

Insalata Verde 5
Green Salad

Verdure Grigliate (Zucchine, Melanzane) 5
Grilled Zucchini, Eggplant

Patatine fritte 5
Fries

SPECIALITA' DEL GIORNO

Rombo al forno con patate *Turbot ovenbaked with potatoes*	6/100gr
Spigola alla dry – all'acqua pazza – alla brace *Sea bass*	5/100gr
Orata alla dry - all'acqua pazza – alla brace *Seabream*	5/100gr
Entrecote ai ferri *Sirloin steak*	20
Tagliata con Grana, Rucola e Pomodorini *Medaillons of beef with cherry tomatoes and rocket salad*	20
Rib-eye Blackangus Americana	35
Rib-eye Blackangus Argentina	30

MENU BAMBINO – *Baby Menu*

Penne con pomodoro e basilico 12

Penne Pasta with tomato and basil

Gnocchi alla Sorrentina 12

Gnocchi Pasta with tomato and mozzarella

Cotoletta con patatine 15

Cotoletta with fries

Paillard ai ferri con patatine 16

Paillard with fries

DESSERT

Tiramisù 6

Babà 6

Delizia al Limone 6

Sponge cake with lemon custard and covered with scented sauce with 'Costa di Amalfi IGP' lemon peels

Il nostro Pastry Chef consiglia… 6

Our pasrty chef recommends…

ROOM SERVICE € 10.00

IVA INCLUSA

Gentile cliente,
nel nostro menù trova indicate accanto ad ogni piatto le sostanze o prodotti considerati allergeni ai sensi del Reg. UE 1169/2011 contrassegnate secondo la seguente legenda. Per maggiori informazioni rivolgersi al personale.

a. Cereali contenenti glutine e relativi prodotti
b. Crostacei e relativi prodotti
c. Uova e relativi prodotti
d. Pesce e relativi prodotti
e. Arachidi e relativi prodotti
f. Soia e relativi prodotti
g. Latte e relativi prodotti (incluso il lattosio)
h. Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, anacardi, noce di Pecan, noce del Brasile, noci del Queensland) e relativi prodotti
i. Sedano e relativi prodotti
j. Senape e relativi prodotti
k. Semi di sesamo e relativi prodotti
l. Diossido di zolfo e solfiti a concentrazioni maggiori di 10 mg/kg o 10 mg/litro riportati come SO2
m. Lupini e relativi prodotti
n. Molluschi e relativi prodotti

Dear customer,
in our menu find indicated next to each dish the substances or products considered allergens under Reg. EU 1169/2011 marked according to the following legend. For more information, please contact the staff.

a.Cereals containing gluten and products thereof
b.Crustaceans and products thereof
c.Eggs and products thereof
d.Fish and products thereof
and.Peanuts and products thereof
f.Soy and related products
g.Milk and milk products (including lactose)
h.Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, Pecans, Brazil nuts, Queensland nuts) and products thereof
i.Celery and products thereof
j.Mustard and related products
k.Sesame seeds and products thereof
l.Sulphur dioxide and sulphites at concentrations greater than 10 mg/kg or 10 mg/litre reported as SO2
m.Lupins and products thereof
n.Molluscs and products thereof

Vegetariano **Vegano**

Surgelato all'origine **Fresco abbattuto in loco**

La conformità al Reg UE 1169/2011 e alle disposizioni igienico sanitarie vigenti (Reg. CE 852/2004 e Reg. CE 853/2005), alcuni ingredienti e preparazioni, per garantire la sicurezza alimentare e la qualità del prodotto, possono essere stati surgelati o congelati all'origine oppure preparati freschi e successivamente sottoposti ad abbattimento rapido della temperatura ai sensi della normativa igienico-sanitaria vigente

Le informazioni sugli allergeni sono disponibili anche presso il personale di sala, che è a disposizione per qualsiasi chiarimento.