

Benvenuti sulla terrazza della nostra casa

*Ogni nostro piatto esprime la cultura del territorio, i
sapori ed i profumi del mare e del nostro orto.*

*All of our dishes express the culture of our territory,
the tastes and the scents of the sea and of our garden.*

*Chacun de notre plat exprime la culture de la région,
les saveurs et les senteurs de la mer et de notre jardin.*

*Per specifiche esigenze dietetiche o in caso di allergie, il responsabile di sala è
a disposizione per le necessarie informazioni. Prego prendere visione della legenda all'ultima
pagina*

*For specific dietary requirements or in case of allergies, the restaurant manager is
available for the necessary information. Please refer to the legend of the symbols on the last page*

*Pour les besoins alimentaires spécifiques ou dans le cas d'allergies, le directeur du restaurant est
disponible pour les informations nécessaires. S'il vous plaît examiner la légende à la dernière page*

Antipasti Hors d'œuvres

*Astice cotto al vapore su vellutata di patate allo zafferano,
con alga croccante*   € 24,00




*Homard à la vapeur sur crème de pommes de terre au safran,
avec algues croquantes*
*Steamed lobster on potato cream soup flavored with saffron,
crispy seaweed*



*Polpo cotto a bassa temperatura, gelatina di melagrana
e chips di patate*  € 18,00

*Morceaux de poulpe cuite a basse température,
gelée de grenade et chips de pommes de terre*
*Octopus pieces cooked at low temperature,
pomegranate jelly and potato chips*



*Vitello marinato e scottato con mandorle tostate,
salsa yogurt ed erba cipollina e salsa alla senape*    € 20,00

*Veau mariné et poêlé avec amandes rôties,
sauce au yaourt et ciboulette, et sauce moutarde*
*Marinated and pan fried veal slices with toasted almonds,
yoghurt and chives sauce, mustard sauce*



Zuppa tiepida di zucca con calamari e croccante al prezzemolo   € 20,00

Soupe tiède de potiron avec calmars à la poêle et persil croquant
Luġewarm pumpkin soup with pan fried squids and crispy parsley



*Parmigiana di verdure con provolone del monaco D.O.P.
e salsa al basilico*  € 18,00

Gratin de légumes divers avec fromage affiné, sauce au basilic
Gratinated slices of vegetables with mature cheese, basil sauce

Primi Piatti
First courses

Paccheri "Tenuta Filippo De Cecco" al ragù di cernia bianca, € 22,00

olive di Gaeta e polvere di capperi   

Macaronis de l'usine de pâtes "Filippo De Cecco"

au ragoût de mérrou blanc, olives de Gaeta et câpres en poudre

Filippo De Cecco pasta factory macaroni with white grouper fish ragoût,

Gaeta olives and capers powder



Ravioli di pasta all'uovo ripieni di spigola e spinaci novelli € 22,00

in guazzetto di mare    

Raviolis de pâtes à l'œuf farcis de bar et épinards primeurs

en sauce de poisson légère

Egg ravioli filled with sea bass and new spinach in light fish sauce



Riso acquerello con funghi e carpaccio di tartufo nero autunnale € 22,00



Riz "Acquerello" avec champignons et carpaccio de truffe noire automnal

"Acquerello" rice with mushrooms and autumn black truffle carpaccio



Spaghetti dei Pastai Gragnanesi al ragù di coniglio, € 18,00

pane croccante e caciotta stagionata di bufala   

Spaghettis de Gragnano au ragoût de lapin,

pain croquant et fromage affiné de bufflonne

Local spaghetti with rabbit ragoût,

crispy bread and matured buffalo's cheese



La tradizione continua : Gnocchi alla sorrentina € 18,00   

La tradition se poursuit : Gnocchis de pommes de terre,

mozzarella et sauce tomate au gratin

The tradition continues: Potato dumpling with mozzarella cheese

and tomato sauce au gratin

Secondi
Main courses

Pescato del giorno al vapore con agrumi di Sorrento, € 30,00

salsa di finocchi ed involtino di scarole  

*Filet de poisson blanc du jour à la vapeur avec agrumes,
sauce de fenouils et paupiette de scarole*

Steamed local white fish with citrus fruits, fennel sauce and endive roll



*Merluzzo scottato su passata di fagioli "cocco bianco",
punte di broccoli romani e geometrie di polenta* € 28,00



*Cabillaud poêlé sur purée de haricots blancs,
pointes de brocolis et géométrie de polenta*

Pan fried cod on white beans purée, broccoli tips and polenta geometries



Casseruola di pesce del Golfo, crostacei e frutti di € 70,00

mare min. 2 pax   

Poisson blanc du Golfe, crustacés et fruits de mer en ragoût

Local white fish, shellfish and seafood casserole



*Agnello di Laticauda scottato alle erbette, salsa di carote
e morbido di patate* € 28,00

*Agneau de Laticauda poêlé aux fines herbes,
sauce de carottes et purée de pommes de terre*

*Pan fried lamb from Laticauda with aromatic herbs,
carrot sauce and potato purée*



Filetto di manzo del beneventano € 30,00
in crosta di pane morbido alle olive,

salsa di birra alle noci, patate e funghi   

*Filet de bœuf de terre Beneventane en croûte de pain aux olives,
sauce à la bière aux noix, pommes de terre et champignons*

*Beef fillet from Benevento in a bread and olives crust,
walnut's beer sauce, pan fried potatoes and mushrooms*

Dessert

Dessert

Mousse ai tre cioccolati : bianco, al latte e fondente; € 12,00

Pasta frolla alle nocciole e gelatina d'arancia



Mousse au trois chocolats : blanc, au lait et fondant ;

Pâtes sablés aux noisettes et gelée à l'orange

Three chocolates mousse: white, milk and pure;

hazelnut short pastry and orange jelly



Cremoso alle castagne del Faito con marron glacé

€ 12,00

su meringa sfiammata e salsa al caramello mou



Mousse de châtaignes local avec marron glacé

sur meringue flambée et sauce caramel mou

Mousse of local chestnuts with glazed chestnuts

on meringue flambé and mou caramel sauce



Cheesecake su crumble integrale, cubetti di mela annurca caramellati

€ 10,00

e gelato alla cannella



Cheesecake sur crumble complet, cubes de pommes local caramélisés et glace cannelle

Cheese cake on wholemeal crumble, caramelized cubes of local apple

and cinnamon ice cream



Millefoglie con crema leggera alla ricotta e pera, gelato alle noci

€ 12,00



Millefeuille à la crème légère au fromage blanc et poires, glace au noix

Mille-feuille with light cream of ricotta cheese and pears, walnuts ice cream



Arcobaleno di frutta fresca

€ 10,00

Arc en ciel de fruits frais

Fresh fruit rainbow

“Quod ali cibus est, aliis fuat acre venenum”

“Ciò che per qualcuno è nutrimento, per altri può essere veleno”

“What can be nourishment for some, may be poison for others”

“Qu'est-ce que pour certains est de la nourriture, pour d'autres, il peut être poison”

Tito Lucrezio Caro

LEGENDA ALLERGENI - ALLERGENS LEGEND – LEGENDE ALLERGENES



Sedano
Celery
Céleri



Glutine
Gluten
Gluten



Crostacei
Crustaceans
Crustacés



Uova
Eggs
Oeufs



Molluschi
Shell fish
Mollusque



Senape
Mustard
Moutarde



Frutta a
guscio
Nuts
Noix



Arachidi
Peanuts
Cacahuètes



Pesce
Fish
Poisson



Lupini
Lupins
Lupins



Latte
Milk
Lait



Anidride solforosa
Sulphur dioxid
Dioxyde de soufre



Semi di Sesamo
Sesame
Sesame



Soya
Soy beans
Soya

Menu regionale

Menu de la Région – Regional Menu

La pizza frita ... di una volta



Pizza frit au tomate et mozzarella

Fried pizza with tomato and mozzarella-cheese



Ziti spezzati alla genovese



Macaronis au ragoût de boeuf avec oignons

Macaroni with beef and onions ragoût



Tagliata di vitella di razza marchigiana con patate sabbiose



Tranche de veau de race « Marchigiana » avec pommes de terre sablées

Marchigiana veal slices with breadcumb potatoes



Rivisitazione della torta della nonna...



(frolla sbriciolata, disco di babà, crema cotta alla vaniglia e salsa di amarene)

Pâtes sablée émietté, disque de babà, crème brûlée à la vanille et sauce de griottes

Short pastry crumbled, babà's disk, broiled vanilla custard and morellos sauce

€ 70,00

Abbinamento vini Accord mets-vins Suggested wines € 40,00

Menù degustazione ...

Menu degustazione Menu dégustation Tasting menu

Polpo cotto a bassa temperatura, gelatina di melagrana e chips di patate 

Morceaux de poulpe cuite a basse température, gelée de grenade et chips de pommes de terre

Octopus pieces cooked at low temperature, pomegranate jelly and potato chips



Zuppa tiepida di zucca con calamari e croccante al prezzemolo  

Soupe tiède de potiron avec calmars à la poêle et persil croquant

Lukewarm pumpkin soup with pan fried squids and crispy parsley



Tagliolini freschi agli agrumi di Sorrento   

Tagliolinis frais maison en sauce aux agrumes de Sorrento

Home-made thin tagliatelle with citrus fruit sauce



Riso acquerello con funghi e carpaccio di tartufo nero autunnale  

Riz "Acquerello" avec champignons et carpaccio de truffe noire automnal

"Acquerello" rice with mushrooms and autumn black truffle carpaccio



Pescato del giorno al vapore con agrumi di Sorrento,

salsa di finocchi ed involtino di scarole  

Filet de poisson blanc du jour à la vapeur avec agrumes,

sauce de fenouils et paupiette de scarole

Steamed local white fish with citrus fruits, fennel sauce and endive roll



Cre moso alle castagne del Faito con marron glacé

su meringa sfiammata e salsa al caramello mou    

Mousse de châtaignes local avec marron glacé

sur meringue flambée et sauce caramel mou

Mousse of local chestnuts with glazed chestnuts

on meringue flambé and mou caramel sauce

€ 95,00

Abbinamento vini Accord mets-vins Suggested wines € 50,00