

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.*

*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 al vapore su vellutata di patate ed emulsione di ortaggi 🍤 € 24,00
Tranches d'homard à la vapeur sur velouté de pommes de terre et émulsion de légumes.
Steamed lobster on potato cream soup and vegetables emulsion.



Tempura di gamberi rossi dorati e verdure con maionese alla barbabietola 🍷 🍴 🍷 € 22,00
Légumes et crevettes en pâte a frire avec mayonnaise de betteraves.
Battered vegetables and prawns with beetroot mayonnaise.



Vellutata di zucca con anelli di calamaro cotto alla piastra, crostini di pane e salsa di prezzemolo 🍷 🍴 🍷 🍷 € 22,00
Velouté de potiron avec anneaux de calmar grillés, croûtons et sauce de persil.
Pumpkin cream with grilled squid rings, croûtons and parsley sauce.



Ovo al tegamino con tartufo bianco D'Alba 🍷 € 22,00
Œuf sur le plat avec truffe blanche D'Alba.
Fried egg with white truffle from Alba.

Primi Piatti

First courses

Un pacchero dei Pastai Gragnanesi ai sapori di mare     € 22,00
Macaronis de "Pastai Gragnanesi" aux saveurs de mer.
Macaroni of Pastai Gragnanesi with sea flavours.






Spaghetti della tenuta "Filippo De Cecco" al ragù di polipetti "moscardini"     € 22,00
Spaghettis de l'usine de pâtes "Filippo De Cecco" aux ragoût de muscardins.
Filippo De Cecco pasta factory spaghetti with curled octopus ragoût.





Riso "acquerello" con funghi porcini e tartare di manzo di razza Marchigiana € 22,00
Riz "Acquerello" aux cèpes avec tartare de bœuf de race « Marchigiana ».
"Acquerello" rice with wild mushrooms and Marchigiana beef fillet tartare.



La tradizione continua : Gnocchi alla sorrentina    € 20,00
La tradition se poursuit : Gnocchis de pommes de terre, mozzarella et sauce tomate au gratin.
The tradition continues: Potato gnocchi with mozzarella cheese and tomato sauce au gratin.

Secondi

Main courses

Pescato del giorno vestito di sale min. 2 pax   € 70,00
Filet de poisson blanc du jour en croute de sel.
Local white fish in salt crust.



**Spigola al vapore con agrumi di Sorrento,
salsa di finocchi e cavoletti di Bruxelles**    € 28,00
*Filet de loup de mer à la vapeur aux agrumes de Sorrente,
sauce de fenouils et choux de Bruxelles.*
*Steamed sea bass fillet with citrus fruits,
fennel sauce and Brussels sprouts.*



**Tagliata di vitella di razza marchigiana
con salsa alla pizzaiola e patate croccanti** € 28,00
*Tranche de veau de race « Marchigiana » poêlé en sauce tomate à l'origan
avec pommes de terre croquantes.*
Marchigiana veal slices in tomato and oregano sauce with crispy potatoes.



**Filetto di manzo del Beneventano alla "Chateaubriand"
ed i suoi contorni** min. 2 pax   € 70,00
"Chateaubriand" filet de bœuf de terre Beneventane et ses contours.
"Chateaubriand" double beef fillet from Benevento with its side dishes.

Dessert

Dessert

**Spumone al mascarpone con inserto al caffè e savoiaro,
spugna al cacao e gelato al fior di latte**    

*Mascarpone ice cream mousse avec café et biscuits à la cuillère,
éponge au chocolat et glace à la crème*

*Mascarpone dessert with coffee and sponge biscuits,
sponge chocolate cake and vanilla ice cream.*



**Cre moso al cioccolato fondente su sablé alla vaniglia,
gelée all'arancio e sorbetto al mandarino**    

*Mousse au chocolat fondant sur pâte sablée à la vanille,
gelée à l'orange et sorbet au mandarin.*

Pure chocolate mousse on vanilla short pastry, orange jelly and tangerine sorbet.



**Bavarese alla castagna su pasta frolla alla nocciola,
salsa al caramello e meringa sfiammata**    

*Bavaroise de châtaignes sur pâte sablée aux noisettes,
caramel sauce et meringue brûlée*

*Chestnut bavarian cream on hazelnut short pastry,
caramel sauce and broiled meringue*



**Panna cotta alla vaniglia ricoperta di cioccolato bianca,
madeleine all'olio d'oliva, coulis ai frutti rossi,
sorbetto ai lamponi e cremoso soffice al cioccolato bianco**    

*Crème cuite à la vanille recouverte de chocolat blanc, madeleine à l'huile d'olive,
sauce aux fruits rouges, sorbet au framboises et mousse au chocolat blanc .*

*Vanilla cream pudding enclosed in white chocolate, olive oil madeleine,
wild berries sauce, raspberries sorbet and white chocolate mousse.*

“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 degustazione ...

Menu dégustation Tasting menu

Astice al vapore su vellutata di patate ed emulsione di ortaggi.  

*Tranches d'homard à la vapeur sur velouté de pommes de terre
et émulsion de légumes.*

Steamed lobster on potato cream soup and vegetables emulsion.



**Vellutata di zucca con anelli di calamaro cotto alla piastra,
crostini di pane e salsa di prezzemolo**   

Velouté de potiron avec anneaux de calmar grillés, croûtons et sauce de persil.

Pumpkin cream with grilled squid rings, croûtons and parsley sauce.



Tagliolini di pasta fresca agli agrumi di Sorrento   

Tagliolinis de pâtes fraîches maison en sauce aux agrumes de Sorrento.

Fresh home-made thin tagliatelle with citrus fruit sauce.



Un pacchero dei Pastai Gragnanesi ai sapori di mare  

Macaronis de "Pastai Gragnanesi" aux saveurs de mer.

Macaroni of Pastai Gragnanesi with sea flavours.







Spigola al vapore con agrumi di Sorrento, salsa di finocchi e cavoletti di Bruxelles    

*Filet de loup de mer à la vapeur aux agrumes de Sorrente,
sauce de fenouils et choux de Bruxelles.*

Steamed sea bass fillet with citrus fruits, fennel sauce and Brussels sprouts



**Bavarese alla castagna su pasta frolla alla nocciola,
salsa al caramello e meringa sfiammata**    

Bavaroise de châtaignes sur pâte sablée aux noisettes, caramel sauce et meringue brûlée

Chestenut bavarian cream on hazelnut short pastry, caramel sauce and broiled meringue

€ 90,00

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

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.



*Sartù di riso al ragù napoletano con piselli, cuore morbido di fior di latte,
pomodoro e scaglie di provolone del monaco* 🥬 🍷 🌾

*Timbale de riz au ragoût de viande avec petits pois, coeur de mozzarella fondue,
tomates et écaillés de fromage affiné.*

*Baked rice timbale with beef and pork ragoût, green peas and
soft mozzarella heart, tomatoes and local matured cheese slivers.*



Tagliata di vitella di razza marchigiana con salsa alla pizzaiola e patate croccanti

*Tranche de veau de race « Marchigiana » poêlé en sauce tomate à l'origan
avec pommes de terre croquantes.*

Marchigiana veal slices in tomato and oregano sauce with crispy potatoes.



*Pastiera fredda scomposta : Crema cotta alla vaniglia su frolla all'arancio con
spugna ai fiori d'arancio, crema gelata al grano e sorbetto agli agrumi* 🍷 🍷 🍷 🌾

*Crème brûlée à la vanille sur pâte sablée à l'orange avec éponge aux fleurs d'oranger,
crème glacée de blé et sorbet aux agrumes*

*Crème brûlée on orange short pastry with orange flowers sponge cake,
wheat iced cream and citrus fruits sorbet*

€ 60,00

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