



DIVERTITEVI !

Un viaggio culinario a sorpresa, curato dal nostro Chef, per regalarvi un'esperienza unica all'insegna della nostra tradizione e usanza di condividere a tavola il buon mangiare e bere all'italiana.

- Una selezione di antipasti da condividere
- Un assaggio di due primi
- Una scelta tra carne o pesce
- Il Carosello di Pasticcere

ENJOY !

A surprise culinary journey, curated by our Chef, to give you a unique experience in the spirit of our tradition and the custom of sharing good food and drink the Italian way at the table.

- A selection of appetizers to share
- A taste of two first courses
- A choice of meat or fish
- The Pastry Carousel

85 (PERSONA / PERSON)



PLATEAU ROYAL

DI OSTRICHE GILLARDEAU, TARTUFI DI MARE, VONGOLE, SCAMPI,
GAMBERI ROSSI, TONNO E BRANZINO
*PLATEAU OF FRUIT DE MER WITH GILLARDEAU OYSTERS, SEA TRUFFLES,
CLAMS, PRAWNS, RED SHRIMP AND SEA BASS*
(A: 2,4,6,7,8,10,14) **

180

GRAN CRUDO

DI CERNIA, TONNO E RICCIOLA CONDITE CON OLIO AL LIMONE,
CIPOLLE DI TROPEA, OLIVE TAGGIASCHE, CAPPERI E POMODORI CONFIT
E SERVITO CON FOCACCIA E STRACCIATA DI BUFALA
*RAW FISH CARPACCIO OF GROUPER, TUNA AND AMBERJACK DRESSED
WITH LEMON OIL, TROPEA ONIONS, TAGGIASCA OLIVES, CAPERS AND CONFIT
TOMATOES, SERVED WITH FOCACCIA AND BUFFALO STRACCIATA CHEESE*
(A: 1,4,6,7,9) **

75

OSTRICHE GILLARDEAU FRANCIA

GILLARDEAU OYSTERS, FRANCE
48 (6 PCS)

TARTARE DI TONNO ROSSO PINNA GIALLA

CON ERBETTA CIPOLLINA E LEMONGRASS
YELLOWFIN TUNA TARTARE WITH CHIVES AND LEMONGRASS
(A: 1,4,6,10) **

32



GLI ANTIPASTI

INSALATA CAPRESE

CON POMODORI DI STAGIONE, MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP,
OLIO EVO, ORIGANO DI MONTAGNA E BASILICO

*CAPRESE SALAD WITH SEASONAL TOMATOES, BUFFALO MOZZARELLA
CAMPANIA P.O.D., EXTRA VIRGIN OLIVE OIL, WILD OREGANO AND BASIL*

(A: 7)

30

SAUTÉ DI COZZE

CON CROSTINI DI PANE ALLE ERBETTE AROMATICHE
MUSSELS SAUTÉ SERVED WITH HERB-FLAVOURED TOASTED BREAD

(A: 1,6,9,12,14)

35

PARMIGIANA DI MELANZANE E ZUCCHINE

CON SALSA DI POMODORO SAN MARZANO, PESTO DI BASILICO
E FONDUTA DI PARMIGIANO REGGINAO 36 MESI

*EGGPLANT AND ZUCCHINI PARMESAN
WITH SAN MARZANO TOMATO SAUCE, BASIL PESTO
AND 36-MONTH AGED PARMIGIANO REGGIANO FONDUE*

(A: 7)

30

FRITTURA DI CALAMARETTI "PUNTINE" DEL MEDITERRANEO

CON MAIONESE AGLI AGRUMI, INDIVIA RICCIA,
POMODORI SECCHI E CIPOLLA DI TROPEA IN AGRODOLCE
*FRIED MEDITERRANEAN "PUNTINE" CUTTLEFISH WITH CITRUS MAYONNAISE,
CURLY ENDIVE, SUN-DRIED TOMATOES AND SWEET AND SOUR TROPEA ONION*

(A: 1,3,6,10,14) *

36

INSALATINA TIEPIDA DI POLPO E FRUTTI DI MARE CON PATATE E RUCOLA

WARM SALAD OF OCTOPUS AND SEAFOOD WITH POTATOES AND ARUGULA

(A: 9,12,14) *

38



PASTA E RISO

SPAGHETTI AI TRE POMODORI

SAN MARZANO, DEL PIENNOLO E DATTERINO
CON OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA E BASILICO
*SPAGHETTI WITH SAN MARZANO, PIENNOLO AND CHERRY TOMATOES
WITH EXTRA VIRGIN OLIVE OIL AND BASIL*

(A: 1,9)

33

LINGUINE CON LIMONE SFUSATO DI AMALFI E GAMBERI ROSSI

LINGUINE WITH AMALFI SFUSATO LEMON AND RED SHRIMP

(A: 1,2,7,9,12)

40

BAVETTE ALLE VONGOLE

BAVETTE PASTA WITH CLAMS

(A: 1,3,7,9,14)

36

FUSILLONI ALLA NERANO

CON ZUCCHINE, BASILICO E PROVOLONE DEL MONACO
*FUSILLONI ALLA NERANO WITH ZUCCHINI, BASIL
AND PROVOLONE DEL MONACO CHEESE*

(A: 1,7,9)

32

IL MARE IN TAVOLA

LINGUINE CON ASTICE BLU

LA SUA BISQUE AROMATICA, POMODORINI ED ERBA CIPOLLINA
*LINGUINE WITH BLUE LOBSTER, ITS AROMATIC BISQUE,
CHERRY TOMATOES AND CHIVES*

(A: 1,2,4,6,9,12,14)

MEZZA ASTICE / HALF LOBSTER

55

ASTICE INTERA / WHOLE LOBSTER

90



LINGUINE O RISOTTO ALL'ARAGOSTA
CON LA SUA BISQUE AROMATICA
LINGUINE OR LOBSTER RISOTTO WITH ITS AROMATIC BISQUE
MEZZA ARAGOSTA / HALF SPINY LOBSTER
120
ARAGOSTA INTERA / WHOLE SPINY LOBSTER
210

LINGUINA O RISOTTO ALLA PESCATORA
CON COZZE, VONGOLE, SCAMPI, GAMBERI E MOLLUSCHI
*LINGUINA OR RISOTTO "PESCATORE" WITH MUSSELS, CLAMS,
SCAMPI, SHRIMPS AND SHELLFISH*
60



SECONDI PIATTI

FRITTURA DI GAMBERI E CALAMARI

CON VERDURE DELL'ORTO E SALSA TARTARA

FRIED SHRIMP AND SQUID WITH GARDEN VEGETABLES AND TARTAR SAUCE

(A: 1,2,3,6,9,14) **

45

ALICI CROCCANTI RIPIENE

CON PROVOLA AGEROLINA E MAIONESE AL LIMONE

*CRISPY ANCHOVIES STUFFED WITH AGEROLINA PROVOLA
AND LEMON MAYONNAISE*

(A: 1,3,4,6,7,9,10) **

36

MILANESE DI VITELLO

CON RUCOLA E POMODORINI

VEAL MILANESE WITH ARUGULA AND CHERRY TOMATOES

(A: 1,3,7)

55

TAGLIATA DI MANZO ALLA GRIGLIA CON SCAROLE, POMODORINI,

NOCI E SCAGLIE DI PROVOLONE DEL MONACO

*GRILLED BEEF TAGLIATA WITH ESCAROLE, CHERRY TOMATOES,
WALNUTS AND SHAVINGS OF PROVOLONE DEL MONACO*

(A: 7,8)

45

IL PESCATO FILETTATO ALLA GRIGLIA

BRANZINO / SEABASS

45

ORATA / SEABREAM

45

PEZZOGNA

45

IL PESCATO FILETTATO VIENE SERVITO CON VERDURE DI STAGIONE

THE FILLETED CATCH IS SERVED WITH SEASONAL VEGETABLES



DALLA GRIGLIA

GRAN GRIGLIATA DI PESCI, MOLLUSCHI E CROSTACEI

DEL PESCATO DEL GIORNO CON VERDURE DI STAGIONE
E SALSA MEDITERRANEA

*GRILLED SELECTION OF FISH, SHELLFISH, AND SEAFOOD OF THE DAY
WITH SEASONAL VEGETABLES AND MEDITERRANEAN SAUCE*

(A: 2,4,9,14)

75

ASTICE LOCALE ALLA GRIGLIA, AL KG

GRILLED LOCAL LOBSTER, ACCORDING TO THE WEIGHT

150 (AL KG / PER KG)

ARAGOSTA LOCALE ALLA GRIGLIA, AL KG

GRILLED LOCAL SPINY LOBSTER, ACCORDING TO THE WEIGHT

220 (AL KG / PER KG)

SCAMPI ALLA GRIGLIA, AL KG

GRILLED SCAMPI, ACCORDING TO THE WEIGHT

175 (AL KG / PER KG)

GAMBERONI ROSSI ALLA GRIGLIA, AL KG

GRILLED KING PRAWNS, ACCORDING TO THE WEIGHT

160 (AL KG / PER KG)

DENTICE, SPIGOLA O PEZZOGNA ALLA GRIGLIA, FORNO O AL SALE

(MINIMO PER 2 PERSONE) **

GRILLED, BAKED, OR SALT-CRUSTED SNAPPER, SEA BASS OR PEZZOGNA

(MINIMUM FOR 2 PEOPLE) **

PESCATO DEL GIORNO

ALLA GRIGLIA, OPPURE AL FORNO, OPPURE ALL'ACQUA PAZZA) (AL KG)

*CATCH OF THE DAY GRILLED OR BAKED OR "CRAZY WATER
IN A FLAVORFUL BROTH OF CHERRY TOMATOES AND PARSLEY
(ACCORDING TO THE WEIGHT)*

IL PESCATO DEL GIORNO VIENE SERVITO CON VERDURE DI STAGIONE

THE CATCH OF THE DAY IS SERVED WITH SEASONAL VEGETABLES



LE NOSTRE INSALATE

COME UNA NIZZARDA

CON POMODORI DI STAGIONE, UOVO SODO, TONNO ROSSO SCOTTATO,
PATATE LESSE, OLIVE NERE TAGGIASCHE, ACCIUGHE E I NOSTRI SOTT'OLIO,
ORIGANO DI MONTAGNA E BASILICO

*NIZZARDA SALAD WITH SEASONAL TOMATOES, BOILED EGG, SEARED RED
TUNA, BOILED POTATOES, TAGGIASCA BLACK OLIVES, ANCHOVIES,
OUR HOMEMADE PICKLED VEGETABLES, MOUNTAIN OREGANO AND BASIL*

(A: 3,4,12)

38

TONNO ROSSO PINNA GIALLA

MARINATO E BATTUTO, SERVITO CON FARRO, POMODORINI,
EDAMAME, FETA E MANGO

*MARINATED AND CHOPPED YELLOWFIN TUNA, SERVED
WITH FARRO, CHERRY TOMATOES, EDAMAME, FETA AND MANGO*

(A: 1,4,6,7,8) **

38

SALMONE ORA KING MARINATO

SERVITO CON AVOCADO, QUINOA, TOFU, PISELLI E PAPAYA

*MARINATED ORA KING SALMON, SERVED WITH AVOCADO,
QUINOA, TOFU, PEAS AND PAPAYA*

(A: 4,6,7,8) **

36

CAESAR SALAD CON INSALATA LATTUGA

CROSTINI DI PANE, PARMIGIANO REGGIANO E SALSA CAESAR
*CAESAR SALAD WITH LETTUCE, CROUTONS, PARMIGIANO REGGIANO
AND CAESAR DRESSING*

(A: 1,3,6,7,10)

30



CAESAR SALAD CON POLLO ALLA GRIGLIA

INSALATA LATTUGA, CROSTINI DI PANE, PARMIGIANO REGGIANO
E SALSA CAESAR

*CAESAR SALAD WITH GRILLED CHICKEN, LETTUCE, CROUTONS,
PARMIGIANO REGGIANO AND CAESAR DRESSING*

(A: 1,3,4,6,7,10)

33

CAESAR SALAD CON GAMBERI MAZZANCOLLE E AVOCADO

INSALATA LATTUGA, CROSTINI DI PANE,
PARMIGIANO REGGIANO E SALSA CAESAR
*CAESAR SALAD WITH KING PRAWNS AND AVOCADO,
LETTUCE, CROUTONS, PARMIGIANO REGGIANO
AND CAESAR DRESSING*

(A: 1,2,3,4,6,7,10) *

36



LE NOSTRE PIZZE / OUR PIZZA SELECTION

MARGHERITA

FIOR DI LATTE DI AGEROLA, POMODORO SAN MARZANO
BASILICO, OLIO EVO
*FIOR DI LATTE FROM AGEROLA, SAN MARZANO TOMATOES P.O.D.
BASIL AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL*

(A: 1,6,7,10,11)

28

NAPOLETANA

POMODORO SAN MARZANO, POMODORINO DEL PIENNOLO,
OLIVE NERE TAGGIASCHE, CAPPERI ESSICCATI, AGLIO BIANCO,
ALICI DI CETARA, ORIGANO, BASILICO, OLIO EVO
*SAN MARZANO P.O.D. TOMATOES, GARLIC FROM CETARA ANCHOVIES
BLACK OLIVES, PANTELLERIA CAPERS, WILD OREGANO,
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL AND BASIL*

(A:1,4,6,10,11)

26

COME UNA COSACCA

SALSA DI POMODORO DATTERINO, POMODORINO GIALLO
DEL VESUVIO CONFIT, POMODORINO DEL PIENNOLO ARROSTO,
PARMIGIANO REGGIANO 36 MESI, PECORINO STAGIONATO,
PEPE NERO, BASILICO, OLIO EVO
*CHERRY TOMATO SAUCE, CONFIT YELLOW VESUVIO TOMATOES,
ROASTED PIENNOLO TOMATOES, 36-MONTH AGED PARMIGIANO REGGIANO,
AGED PECORINO, BLACK PEPPER, BASIL AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL*

(A:1,6,7,10,11)

28

CAPRICCIOSA

POMODORO SAN MARZANO D.O.P , FIOR DI LATTE DI AGEROLA, FUNGHI
PORCINI TRIFOLATI, PROSCIUTTO COTTO ARROSTO, OLIVE NERE
TAGGIASCHE ESSICcate, CARCIOFO ARROSTO, BASILICO, OLIO EVO
*SAN MARZANO TOMATOES P.O.D., FIOR DI LATTE FROM AGEROLA, SAUTÉED
PORCINI MUSHROOMS, ROASTED COOKED HAM, DRIED TAGGIASCA BLACK
OLIVES, ROASTED ARTICHOKE, BASIL AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL*

(A: 1,6,7,9,10,11)

34



NERANO

VELLUTATA DI ZUCCHINE SAN PASQUALE, FIOR DI LATTE DI AGEROLA,
PROVOLONE DEL MONACO, CHIPS DI ZUCCHINE, BASILICO, OLIO EVO
*ZUCCHINI SAUCE, AGEROLA FIOR DI LATTE CHEESE, PROVOLONE DEL
MONACO, ZUCCHINI CHIPS, BASIL AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL*

(A: 1,6,7,10,11)

35

PARMIGIANA DI MELANZANE

MELANZANE IN CREMA, FIOR DI LATTE AFFUMICATO, MOU DI DATTERINO
ROSSO, PARMIGIANO REGGIANO, PESTO DI BASILICO ARTIGIANALE,
CHIPS DI MELANZANE, BASILICO, OLIO EVO
*CREAMED EGGPLANT, SMOKED FIOR DI LATTE, RED CHERRY TOMATO JAM,
PARMIGIANO REGGIANO, BASIL PESTO, EGGPLANT CHIPS,
BASIL, AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL*

(A: 1,3,6,7,10,11)

30

UNA "GENOVESE" DI MARE

CIPOLLA DI MONTORO STRACOTTA, TONNO ROSSO COTTO
A BASSA TEMPERATURA, FIOR DI LATTE AFFUMICATO DI AGEROLA,
PECORINO ROMANO, CROCCANTE DI PARMIGIANO REGGIANO 36 MESI,
BASILICO, OLIO EVO
*SLOW-COOKED MONTORO ONION, LOW-TEMPERATURE COOKED RED TUNA,
SMOKED FIOR DI LATTE FROM AGEROLA, PECORINO ROMANO, 36-MONTH
AGED PARMIGIANO REGGIANO CRISPS, BASIL AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL*

(A: 1,4,6,7,10,11)

28

SOLE DI AMALFI

POMODORINO GIALLO DEL VESUVIO, FIOR DI LATTE AFFUMICATO DI
AGEROLA, PARMIGIANO REGGIANO, BOTTARGA DI TONNO ROSSO, ZEST DI
LIMONE AMALFITANO, BASILICO, OLIO EVO
*VESUVIO YELLOW CHERRY TOMATOES, SMOKED FIOR DI LATTE FROM
AGEROLA, PARMIGIANO REGGIANO, RED TUNA BOTTARGA,
AMALFI SFUSATO LEMON ZEST, BASIL AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL*

(A: 1,4,6,7,10,11)

38



DIAVOLA

POMODORINO ROSSO, MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA,
PARMIGIANO REGGIANO 36 MESI, SALAME PICCANTE ARTIGIANALE,
FILI DI CHILI, BASILICO, OLIO EVO

*RED CHERRY TOMATOES, BUFFALO MOZZARELLA FROM CAMPANIA,
36-MONTH AGED PARMIGIANO REGGIANO, ARTISAN SPICY SALAMI,
CHILI THREADS, BASIL AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL*

(A: 1,6,7,9,10,11,12)

30

VEG

PIZZA COTTA NEL RUOTO, POMODORINO DATTERINO ROSSO,
PEPERONCINO DOLCE DI FIUME, MANDORLA TOSTATA E SALATA,
BASILICO, OLIO EVO

*PAN-COOKED PIZZA, RED CHERRY TOMATOES, SWEET RIVER CHILI
TOASTED AND SALTED ALMONDS, BASIL AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL*

(A: 1,6,7,8,10,11)

35

SAPORE DI MARE

IN USCITA: STRACCIATA DI BUFALA, GAMBERO ROSSO MARINATO,
MISTICANZA, PASTA KATAIFI, ZESTS DI AGRUMI

*BUFFALO STRACCIATA, MARINATED RED SHRIMP, MIXED GREENS,
KATAIFI PASTRY AND CITRUS ZESTS*

(A: 1,2,6,7,10,11)

40

CALZONE

RICOTTA DI BUFALA, POMODORO SAN MARZANO,
SALAME NAPOLI, PARMIGIANO REGGIANO, PEPE, BASILICO, OLIO EVO
*BUFFALO RICOTTA, SAN MARZANO P.O.D. TOMATOES, NAPOLI SALAMI,
PARMIGIANO REGGIANO, PEPPER, BASIL AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL*

(A: 1,3,6,7,10,11,12)

30



** PER LA TUTELA DELLA SALUTE DEL CONSUMATORE, I PRODOTTI (CONTRASSEGNA TI CON DUE ASTERISCHI) DELLA PESCA SOMMINISTRATI CRUDI O LE PREPARAZIONI GASTRONOMICHE A BASE DI PESCE CRUDO IN QUESTO ESERCIZIO, SONO SOTTOPOSTI A TRATTAMENTI DI BONIFICA PREVENTIVA CONFORMI ALLE PRESCRIZIONI DEL REG. CE 853/04 (ALLEGATO III, SEZIONE VIII, CAPITOLO 3, LETTERA D, PUNTO 3) E DELLA CIRCOLARE MINISTERO DELLA SALUTE 17/02/2011.

* I PIATTI CONTRASSEGNA TI CON L'ASTERISCO, SONO PREPARATI CON PRODOTTI CONGELATI DI QUALITA' SUPERIORE

** FOR CONSUMER HEALTH PROTECTION, ALL RAW FISH PRODUCE (MARKED WITH TWO STARS) IN THIS ESTABLISHMENT IS SUBJECT TO PREVENTIVE BONIFICATION TREATMENTS CONFORMING TO THE REQUIREMENT OF REG. CE 853/04 (ANNE XIII, SECTION VIII, CHAPTER 3, LETTER D, POINT 3) AND THE MINISTRY OF HEALTH CIRCULATION 17/02/2011.

* ALL DISHES MARKED WITH A STAR, ARE MADE WITH SUPERIOR QUALITY FROZEN PRODUCTS

LISTA DEGLI ALLERGENI / LIST OF ALLERGENS

GENTILE OSPITE,
DESIDERIAMO INFORMARLA CHE IN BASE AL REGOLAMENTO UE N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO DEL 25 OTTOBRE 2011, LA SEGUENTE LISTA VUOLE EVIDENZIARE LE 14 FAMIGLIE DI ALLERGENI PRESENTI NEL NOSTRO MENU.
LA INVITIAMO A COMUNICARE AL PERSONALE EVENTUALI ALLERGIE, AL FINE DI POTER OFFRIRE IL MIGLIORE SERVIZIO POSSIBILE PER LEI E PER I SUOI OSPITI.

DEAR GUEST,
WE WOULD LIKE TO INFORM YOU THAT ACCORDING TO THE EU REGULATION N. 1169 / 2011 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND COUNCIL OF OCTOBER 25-2011, THE FOLLOWING LIST HIGHLIGHTS THE 14 FAMILIES OF ALLERGENS IN OUR MENU.
WE KINDLY INVITE YOU TO INFORM OUR STAFF OF ANY ALLERGIES, IN ORDER TO OFFER THE BEST POSSIBLE SERVICE FOR YOU AND YOUR GUESTS.

① CEREALI CONTENENTI GLUTINE CEREALS CONTAINING GLUTEN	② CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI PEANUTS AND PRODUCTS THEREOF	③ UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA EGGS AND PRODUCTS THEREOF	④ PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE FISH AND PRODUCTS THEREOF	⑤ ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI PEANUTS AND PRODUCTS THEREOF	⑥ SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA SOYBEANS AND PRODUCTS THEREOF	⑦ LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE MILK AND PRODUCTS THEREOF
⑧ FRUTTA A GUSCIO NUTS	⑨ SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO CELERY AND PRODUCTS THEREOF	⑩ SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE MUSTARD AND PRODUCTS THEREOF	⑪ SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO SESAME SEEDS AND PRODUCTS THEREOF	⑫ ANIDRITE SOLFOROSA E SOLFITI SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES	⑬ LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI LUPIN AND PRODUCTS THEREOF	⑭ MOLLUSCHI e PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI MOLLUSCS AND PRODUCTS THEREOF
						
						