

ANTIPASTI - *STARTERS*

Tartare di salmone affumicato al rosso d'uovo pastorizzato, crostini al rosmarino e salsa allo yogurt magro

Smoked salmon tartare with pasteurized egg yolk, rosemary crouton and low-fat yoghurt sauce

— 16 —

Croccante d'astice al battuto di melanzane e basilico, salsa di corallo

Crispy lobster with chopped eggplant and basil, coral sauce

— 18 —

Noci di capesante alla mozzarella, alici di Cetara e fiori di zucca

Scallops with mozzarella cheese, Cetara anchovies and courgette flowers

— 19 —

Battuto di carne salata agli asparagi e mandorle

Chopped salted meat with asparagus and almonds

— 16 —

L'uovo Gaetano Costa

Gaetano Costa's egg

— 16 —

PRIMI PIATTI - *FIRST COURSES*

Tagliatella con astice Bretonne, finocchietto selvatico e provolone

Tagliatella with lobster, wild fennel and provolone cheese

— 22 —

I lingotti degli amici Dorazio con ripieno di salsa alla amatriciana

Homemade pasta inspired by Dorazio family, stuffed with amatriciana sauce

— 18 —

Spaghetto grosso alle vongole veraci, limone di Sorrento candito e cerfoglio

Spaghettoni with clams, Sorrento candied lemon and chervil

— 18 —

Fagottelli rossi alla burrata pugliese e tartufo di stagione

Red fagottelli pasta stuffed with burrata cheese and seasonal truffle sauce

— 19 —

Paccheri di Gragnano ai pistilli di zafferano e cannolicchi

Paccheri pasta with saffron and razor clams

— 18 —

SECONDI PIATTI - *MAIN COURSES*

Fuso di pollo agli scampi con spinaci brasati e crosta di patate rosse

Chicken and scampi, spinach and red potatoes crust

— 35 —

Guancia di manzo confit con cous cous ai piccoli ortaggi stagionali

Beef cheek confit with seasonal vegetables cous cous

— 32 —

Lombetto di agnello arrostito con cicorietta selvatica e aria all'olio, aglio e peperoncino

Roasted loin lamb with wild chicory, garlic, oil and hot pepper foam

— 32 —

Rombo in camicia di rosso d'uovo, salsa dolce al vin cotto e asparagi dorati all'olio

Turbot with egg yolk, sweet wine sauce and asparagus in olive oil

— 35 —

Trancetto di tonno alle visciole con patata mantecata all'erba cipollina

Tuna large slice with sour cherries and potato creamed with chives

— 32 —

DOLCI - *DESSERTS*

Crostino alle fragole con crema chantilly, gelato di vaniglia e sciroppo di marsala invecchiato

Strawberries and chantilly cream crouton with vanilla ice cream and aged Marsala syrup

— 15 —

Carpaccio di ananas all'anice stellato con trilogia di sorbetti

Ananas carpaccio with star anise and trilogy of sorbets

— 15 —

Il cioccolato in scatola con gelato al cacao e lamponi

Chocolate box with raspberries and cocoa ice cream

— 18 —

Semifreddo di ricotta all'arancia candita con zuppetta alla cannella

Ricotta cheese semifreddo with candied orange and cinnamon soup

— 16 —

Selezione di formaggi italiani ed esteri con mostarda di cipolla e di fichi

Selection of italian and foreign cheeses with onion and fig mustard

— 18 —

Gelati e sorbetti

Selection of ice cream and sorbets

— 15 —