

## 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 cicoriotta 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 —

## MENU DEGUSTAZIONE - *TASTING MENU*

---

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*

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

*Scallops with mozzarella cheese, Cetara anchovies and courgette flowers*

Battuto di carne salata agli asparagi e mandorle

*Chopped salted meat with asparagus and almonds*

I lingotti degli amici Dorazio con ripieno di salsa alla amatriciana

*Homemade pasta inspired by Dorazio family stuffed with amatriciana sauce*

Fagottelli rossi alla burrata pugliese e tartufo di stagione

*Red fagottelli pasta stuffed with burrata cheese and seasonal truffle sauce*

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

*Tuna large slice with sour cherries and potato creamed with chives*

Crostino alle fragole e crema Chantilly con gelato alla vaniglia e sciroppo di Marsala invecchiato

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

---

Tasting Menu 5 courses - 75

Tasting Menu 6 Courses - 85

Full Tasting Menu - 95

---