

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 —

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
