

# *Essenza di Mare*

Menù completo dello Chef  
tra innovazione e tradizione  
della Costa di Amalfi a mano libera...  
espressione del meglio che possiamo offrirVi

quotidianamente.

€ 90,00 - a persona  
min. 2 pax  
(bevande escluse)



# Menù Divina Costa

Menu di 5 portate l'eccellenza dei prodotti  
della Costa d'Amalfi tra il classico e il Rivisitato

€ 75,00 a persona  
min. 2 pax  
(bevande escluse)



# Tradizioni Campane

Menu di 4 portate  
Selezione dei piatti più rappresentativi della cucina classica Campana

€ 65,00 a persona



# Antipasti

Il gran crudo del nostro mare	€ 38,00	4. 2. 14.
Plateau di ostriche	€ 23,00	14.
Carpaccio di ricciola marinato agli agrumi, erbette di campo, germogli e mandorle croccanti	€ 22,00	4. 8.
I tre sfizi, selezione del pescato in tre assaggi - min. 2 pax	€ 26,00	
Zeppola con burrata campana, spuma di baccalà e fonduta di Provolone del Monaco	€ 18,00	1 .7. 3. 4.
La degustazione dei nostri antipasti - min. 2 pax (a persona)	€ 60,00	
Variazione di pesce azzurro	€ 23,00	4. 7. 14. 1. 3.
Sformatino di melanzane con caciocavallo affumicato, fondente di pomodoro e pesto leggero di basilico**	€ 16,00	1. 7.
Mozzarella di bufala cilentana e culatello di Venticano stagionato 36 mesi	€ 16,00	7.

\*\* Piatto vegetariano



## Primi Piatti

Carnaroli al sentore di vaniglia, agrumi della costa, scampi crudi e scottati, costa, scampi crudi e scottati, agrumi della pistacchi di Stigliano e salsa menta	€ 23,00	4. 9. 2. 8.
Cannelloncini con spuma di pezzogna e patate, guazzetto di gemme di mare e crostacei	€ 20,00	1. 3. 4. 7. 2.
Pappardelle di Gragnano all'astice con pomodorini datterini	€ 25,00	1. 2. 4. 9. 14.
Scialatielli con frutti di mare, crostacei e pomodorini del Piennolo	€ 20,00	1. 3. 7. 14.
Raviolo con ricotta di bufala al limone, burro e menta**	€ 16,00	1. 3. 7.
Pennone ripieno di manzo agerolese, salsa genovese, provolone del Monaco e tartufo nero	€ 18,00	1. 9. 12. 7.

\*\* Piatto vegetariano



## Secondi di carne

Pancetta di Maialino cotta lentamente  
a bassa temperatura, flan di spinaci  
e spuma di Provolone del Monaco

€ 23,00 9.7.

Brasato di agnello  
con caponatina di patate e melanzane,  
menta ed il suo jus

€ 26,00 9.12.

Filetto di manzo ai porcini,  
morbido di patate e verdura croccante  
e tartufo nero campano 54° \*\*

€ 30,00 9.1.12.

Guancetta di Vitello fondente,  
soffice di patate e croccante alla nocciola

€ 24,00 9.7.

\*\* La temperatura indicata è quella raggiunta al cuore del prodotto.  
Il nostro staff è a disposizione per un'eventuale modifica della cottura.



# Secondi di pesce

Filetto di spigola d'amo leggermente scottato con broccoli, capperi, limone e porro croccante	€ 24,00	4. 9. 2
. Morbido di ricciola con scarola ripassata alle alici su crema di patate ai pomodori secchi	€ 23,00	4.
La gran cassuola di pesci di scoglio con crostacei e molluschi - min. 2 pax (a persona)	€ 50,00	4. 2. 14. 1
. Filetto di tonno scottato al rosmarino, con broccoli e riduzione al Vigna Traversa	€ 20,00	4. 12.
Filetto di pezzogna all'acquapazza con olive, capperi e croccante di verdure di stagione	€ 24,00	4.
Insalata d'astice con julienne di verdura, agrumi della Costa e sfoglia di pane croccante	€ 25,00	2. 1 . 12.
Il pescato del giorno... esposto... come vuoi... S.Q. (l'etto)	€ 8,00	4.
L'aragosta del nostro mare come la vuoi... S.Q. (l'etto)	€ 22,00	2.

\* qualche prodotto può essere abbattuto per la sicurezza o la elaborazione del piatto



# Le nostre Pizze

	X2	X4	
Margherita With mozzarella cheese, tomatoes and basil	€ 20,00	€ 25,00	1. 7.
Bufalina With buffalo mozzarella cheese, tomatoes and basil	€ 25,00	€ 32,00	1. 7.
Alle Verdure With steamed vegetables	€ 22,00	€ 28,00	1. 7.
Provola, pomodorini e rucola With fresh smoked cheese, cherry tomatoes, rocket	€ 22,00	€ 28,00	1. 7.
Diavola With spicy salami, mozzarella cheese, tomatoes	€ 22,00	€ 28,00	1. 7.
Fantasia del Mare With sea food	€ 25,00	€ 34,00	1. 2. 14.
Fantasia del Pizzaiolo Pizza chef's fantasy	€ 28,00	€ 34,00	
Primavera	€ 30,00	€ 38,00	1. 7.





# Le nostre Golosità Our Goodies

Crostatina alla nocciola, pere pennate caramellate e gelato alla ricotta. Hazelnut tart, caramelized pears and ricotta ice cream	€ 10,00	1. 8. 3. 7.
La millefoglie con crema delicata e fragoline di bosco Chantilly wild strawberries mille feuille	€ 9,00	1. 3. 7.
Babà napoletano.. "scegli tu il rum" Neapolitan babà.. and you pick the rum..	€ 9,00	1. 8. 3. 7.
Sorbetto del giorno Sorbet of the day	€ 6,00	
Selezione di formaggi campani con marmellate e miele di castagno Our selection of local cheeses with jams and chestnut honey	€ 14,00	7.



# Le nostre Golosità Our Goodies

Delizia al limone Lemon delight sponge cake	€ 8,00	1. 8. 3. 7.
Nuvola (meringa spuma al mascarpone, crumble al cioccolato e caffè)		
Nuvola (meringue, mascarpone foam, chocolate crumble and coffee)	€ 10,00	3. 7. 1.
Shock normanno, salsa al caramello, burro salato, gelato di nocciola e timo Norman shock: salted butter and caramello sauce, Giffoni hazelnut icecream and thyme	€ 10,00	3. 7. 8.
Torre Normanna gran dessert Gran dessert Torre Normanna	€ 18,00	3. 1. 7. 8.



# Elenco allergeni

1. Cereali contenenti glutine (per esempio chicchi di grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ibridi) e prodotti derivati da questi cereali, composti con loro farine;
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei;
3. Uova e prodotti a base di uova;
4. Pesce e prodotti a base di pesce;
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi;
6. Soia e prodotti a base di soia;
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio);
8. Frutta secca, come mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci africane (*Juglans regia*), anacardi (*Anacardium occidentale*), noci Pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh.)), noci brasiliane (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci di Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti a base di frutta secca;
9. Sedano e prodotti a base di sedano;
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo;
12. Diossido di zolfo e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro espressi come anidride solforosa;
13. Lupini e prodotti a base di lupini;
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.



# Substances or products causing allergies or intolerances

## SUBSTANCES OR PRODUCTS CAUSING ALLERGIES OR INTOLERANCES

1. Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains,
2. Crustaceans and products thereof;
3. Eggs and products thereof;
4. Fish and products thereof, except:
5. Peanuts and products thereof;
6. Soybeans and products thereof, except:
7. Milk and products thereof (including lactose), except:
  8. Nuts, namely: almonds (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashews (*Anacardium occidentale*), pecan nuts (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachio nuts (*Pistacia vera*), macadamia or Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*), and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin;
9. Celery and products thereof;
10. Mustard and products thereof;
11. Sesame seeds and products thereof;
12. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO<sub>2</sub> which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers;
13. Lupin and products thereof;
14. Molluscs and products thereof

