

Degustazione Cala di Mitigliano

Aperitivo della Costiera

Welcome Entrée

Diversamente l'insalata di mare

A Different Seafood salad

Bruschetta di tonno rosso appena scottato, con pomodori di Sorrento e pistacchi

Freshly seared bluefin tuna bruschetta with Sorrento tomatoes and pistachios

Cappellacci ripieni di Coda di Rospo con crema di zucchine e Vongole veraci

Home made Cappellacci stuffed with monkfish, courgettes sauce and clams

Pescato del giorno alla plancia con verdure estive, olive e capperi di roccia

Catch of the day on the plank, summer vegetables, olives and rock capers

Pre Dessert

Il Limone di Sorrento

Mousse di cioccolato bianco, inserto di limone candito, bisquit caprese

Sorrento's Lemon white chocolate mousse, candied lemon insert, Caprese bisque

Piccola Pasticceria

Menu degustazione € 75,00 - Supplemento Degustazione di Vini dedicata, 5 Calici Euro 45.00

Taste Menu € 75,00 – Supplement for wine pairing 5 glasses Euro 45.00

I Menu Degustazione sono per l'insieme dei commensali

It is only possible to choose one Menu for the entire table

Degustazione della Tradizione

Aperitivo della Costiera

Welcome Entrée

Variazione estiva: Parmigiana di melanzane, fiore di zuccina farcito
e tartelletta con scarole ripassate ed olive

Eggplant parmigiana, stuffed courgette flower and escarole tart

Spaghetti con zucchine come a Nerano

Spaghetti with courgettes Nerano Style

Filetto di manzo arrosto con peperone ripieno e mozzarella in carrozza

Roasted fillet of beef with stuffed sweet pepper and fried mozzarella on toast

Pre Dessert

Ricotta e pera biscotto giapponese alla nocciola, cremoso alla ricotta di pecora, pere
caramellate e gelato al rum

*Ricotta cheese and pear, Japanese hazelnut biscuit, sheep's ricotta creamy and caramelized
pears and rum ice cream*

Piccola Pasticceria

Menu degustazione € 65.00 - Supplemento Degustazione di Vini dedicata, 4 Calici Euro 35.00

Taste Menu € 65,00 – Supplement for wine pairing 4 glasses Euro 35.00

I Menu Degustazione sono per l'insieme dei commensali

It is only possible to choose one Menu for the entire table

Antipasti

Diversamente l'insalata di mare

A Different Seafood salad

Trilogia di crudi di Mare

Gambero Rosso, sashimi di Orata e Scampo,

con salicornia, gel di salsa ponzu, salsa kimchee e salsa agli agrumi

*Raw fish trilogy: Red shrimp, sea bream sashimi, prawn with salicornia sea asparagus,
ponzu sauce gel, kimchee sauce and citrus sauce*

Bruschetta di tonno rosso appena scottato,

con pomodori di Sorrento e pistacchi

*Freshly seared bluefin tuna bruschetta with
Sorrento tomatoes and pistachios*

€ 19,00

Maiolino fritto con giardiniera verdure,

insalatina aromatica e salsa agrodolce

Fried piglet, pickled vegetables and aromatic salad

€ 18,00

La Tradizione

Variazione estiva: Parmigiana di melanzane, fiore di zuccina farcito
e tartelletta con scarole ripassate ed olive

Eggplant parmigiana, stuffed courgette flower and escarole tart

€ 18,00

Primi

Riso Acquerello con ricotta, limone sfusato,
burro al rosmarino e gamberi viola

*Acquerello rice with ricotta cheese, Amalfi Coast lemon, rosemary butter
and purple prawns*

Cappellacci ripieni di Coda di Rospo con crema di zucchine
e Vongole veraci

Home made Cappellacci stuffed with monkfish, courgettes sauce and clams

€ 20,00

Gnocchetti di semola con Totanetti, pesto di rucola e formaggio di fossa

Semolina gnocchi, flying squid, rocket pesto and seasoned cheese

Ravioli di coniglio all'Ischitana con tapenade di olive e spinaci

Ravioli's pasta stuffed with Ischitana's sauce, tapenade of olives and spinach

€ 19,00

La Tradizione

Spaghetti con zucchine come a Nerano

Spaghetti with courgettes Nerano Style

Paccheri di Gragnano con pomodori S. Marzano Sarnese Nocerino D.O.P

Mezzi paccheri pasta with tomatoes sauce S. Marzano Sarnese Nocerino D.O.P

€ 18,00

I Pesci

Pescato del giorno alla plancia con verdure estive, olive e capperi di roccia
Catch of the day on the plank, summer vegetables, olives and rock capers

Pescato del giorno cotto su pietre di mare
finocchi, salsa al limone e olio di cipollotto Nocerino

*Catch of the day cooked on sea stones
Fennel, lemon sauce and local spring onion oil*

Merluzzo con pizzaiola di mare, fagioli,
biscotto di Agerola e peperoni di Senise

Cod fish with pizzaiola'sauce, beans, Agerola biscuit bread and Senise peppers

€ 30,00

Le Carni

Filetto di manzo arrosto con peperone ripieno e mozzarella in carrozza
Roasted fillet of beef with stuffed sweet pepper and fried mozzarella on toast

Controfiletto di agnello gratinato con friggirelli, patate e spinaci
Grilled sirloin of lamb, "friggirelli" green peppers, potatoes and spinach

Pluma di Maiale iberico laccato con cipollotto arrostito e scapece di zucchine
Lacquered Iberian pork, with onions and fried zucchini scapece style

€ 30,00

Formaggi

Selezione di formaggi regionali e composte di frutta € 10.00
Mosaic of cheeses and fruits compote

Frutta, Sorbetti e Gelati

Affettato di frutta €10.00
Fresh Fruit "tagliata"

Selezione di Sorbetti al Limone, Albicocca e Pesca €10.00
Selection of Sorbets, Lemon, Apricot and Peach

Cialda croccante con gelato al Cioccolato, Nocciola e Vaniglia €10.00
Crunchy biscuit with Ice cream, Chocolate, Hazelnut and Vanilla

Dolci

Il Limone di Sorrento € 10,00
Mousse di cioccolato bianco, inserto di limone candito, bisquit caprese
Sorrento's Lemon white chocolate mousse, candied lemon insert, Caprese bisque

Passione cioccolato € 10,00
Ganache al cioccolato e passion fruit, cremoso, sorbetto al cioccolato e arancia
e streusel al cacao
Chocolate passion, passion fruit ganache, chocolate and orange sorbet

Ricotta e pera € 10,00
Biscotto giapponese alla nocciola, cremoso alla ricotta di pecora, pere caramellate
e gelato al rum
Ricotta cheese and pear, Japanese hazelnut biscuit, sheep's ricotta creamy and caramelized pears and rum ice cream

Soufflé ai limoni di Massa Lubrense con gelato alla crema € 12,00
Lemon Soufflé with pastry ice cream (preparation time 20 minutes)