

I Nostri Menu Degustazione

Our Taste Menu

*For the breadth of the Menu will be only possible to order Relais Blu taste Menu
At lunch within 14.00 at dinner within 22.00*

Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi,
vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura
per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

*The fresh ingredients served raw are prepared with the shock freezing process
to cool foods completely to a core at temperature of -18°C. as per HACCP - Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.*

Degustazione Cala di Mitigliano

Stuzzichino di Benvenuto

Tonno

sashimi con pomodori cuore di bue,
melanzane marinate all' orientale e salsa alle ostriche

Tortelli

ripieni di Gamberi con zuppetta di olive alla Catalana

Lumachine

Pastifico Gentile con zuppa di pesci di scoglio,
salicornia e ristretto agli agrumi

Pescato del giorno

arrostito su foglia di fico con salsa alle Vongole
veraci ed insalata di fichi

Pre Dessert

La Pesca

mousse, spuma e sorbetto alle mandorle e timo

Piccola Pasticceria

Menu degustazione Euro 110,00

**Supplemento Degustazione di Vini dedicata
5 Calici Euro 60.00**

I Menu Degustazione sono per l'insieme dei commensali

Mitigliano Bay Taste Menu

Welcome Entrée

Tuna

sashimi with tomatoes, marinated aubergines Oriental style and oyster sauce

Tortelli

home-made pasta filled with Shrimps and green olives sauce

Lumachine

pasta with mix fish, glasswort and citrus fruit sauce

Catch of the day

roasted on fig leaf with Clam sauce and figs salad

Pre Dessert

Peach

mousse with almond and thyme sorbet

Petit fours

Taste Menu Euro 110,00

Supplement for wine pairing

5 glasses Euro 60.00

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

Degustazione S. Costanzo

Stuzzichino di Benvenuto

Pastrami di manzo
con ciliegie marinate, salsa ai lamponi, rafano,
crumble alle nocciole e gelato al parmigiano

Melanzana
laccata al miso di lenticchie con salsa ai peperoncini verdi,
sfoglie di cacao e crema affumicata con caponata Mediterranea

Eliche
Pastificio dei Campi alla Genovese di cipolle di Montoro
con salsa al Blu di bufala e polvere di caffè

Maialino
nero Casertano alla mela annurca e pak choi ripassato al sesamo

Pre Dessert

Mais e cioccolato
popcorn, caramello salato e sorbetto agli anacardi

Piccola Pasticceria

Menu degustazione Euro 95,00

**Supplemento Degustazione di Vini dedicata
5 Calici Euro 65.00**

I Menu Degustazione sono per l'insieme dei commensali

San Costanzo Taste Menu

Welcome Entrée

Pastrami beef

*with marinated cherries, raspberry sauce, horseradish,
hazelnuts crumble and parmesan ice cream*

Aubergine

*lacquered with lentil miso, green pepper sauce, cocoa sheets
and smoked cream with caponata salad*

Eliche

pasta with Genovese onion and meat sauce, buffalo blue cheese sauce and coffee powder

Pork

with annurca apple and pak choi sautéed with sesame

Pre Dessert

Chocolate and sweet corn

with salty caramel and cashew sorbet

Petit fours

Taste Menu Euro 95,00

**Supplement for wine pairing
5 glasses Euro 65.00**

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

Degustazione Relais Blu

Aperitivo di Benvenuto

Scampi

scottati con salsa al sedano ed insalata di pesche e noci

Ricciola

in carrozza, panata agli anacardi con salsa alle Acciughe di Cetara

Risotto

riserva San Massimo alla curcuma con Triglie marinate allo zenzero e carote in carpione

Gnocchi

ripieni di provola affumicata, zucchine ed Alici in tortiera

Astice

glassato, insalata di chele e carote baby in tre consistenze

Pollo Nostrano

con salsa alle cipolle affumicate, chutney di albicocca e salsa barbecue

Pre Dessert

Limone e Liquirizia

tronchetto con bavarese al cioccolato e gelato al sigaro

Piccola Pasticceria

Menu degustazione Euro 150,00

Supplemento Degustazione di Vini dedicata

7 Calici Euro 90.00

I Menu Degustazione sono per l'insieme dei commensali

Relais Blu Taste Menu

Welcome Entrée

Langoustine

sautéed with celery sauce, peach and walnuts salad

Ricciola

blue fish fried with cashew nuts and Anchovies sauce

Risotto

San Massimo reserve cooked with turmeric, Red Mullet marinated with ginger and carrots

Gnocchi

filled with smoked provola cheese, courgette and marinated Alici

Glazed lobster

claw salad and baby carrots in three consistencies

Chicken

with smoked onions sauce, apricot chutney and barbecue sauce

Pre Dessert

Creamy lemon and liquorice

with cigar ice cream

Petit Four

Taste Menu Euro 150,00

Supplement for wine pairing

7 glasses Euro 90.00

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

Degustazione Leggera

Light Taste Menu

Aperitivo di Benvenuto
Welcome Entrée

Una portata a scelta dal Menu a la Carte
One course to choose from a la Carte Menu

Piccola Pasticceria
Petit Four

Menu degustazione Euro 50,00
Taste Menu Euro 50.00

I Menu Degustazione sono per l'insieme dei commensali
It is only possible to choose one Menu for the entire table

A la Carte Menu

Ordine minimo Due portate
tutte le esperienze verranno accompagnate
dall'aperitivo di benvenuto, selezione di pani,
pre dessert e piccola pasticceria

*Minimum order Two courses
all the Menu will be served with welcome entrée,
selection of home made bread, pre dessert and petit four*

Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi,
vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura
per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

*The fresh ingredients served raw are prepared with the shock freezing process
to cool foods completely to a core at temperature of -18°C. as per HACCP - Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.*

Antipasti Hors d'oeuvre

Sashimi di Tonno con pomodori cuore di bue,
melanzane marinate all' orientale e salsa alle ostriche € 35,00
*Tuna sashimi with tomatoes,
marinated aubergines Oriental style and oyster sauce*

Bocconi di crudi di mare € 60,00
Mix raw fish bites

Scampi scottati con salsa al sedano
ed insalata di pesche e noci € 35,00
Langoustine sautéed with celery sauce, peach and walnuts salad

Melanzana laccata al miso di lenticchie con salsa
ai peperoncini verdi, sfoglie di cacao
e crema affumicata con caponata Mediterranea € 30,00
*Aubergine lacquered with lentil miso, green pepper sauce, cocoa sheets
and smoked cream with caponata salad*

Pastrami di manzo con ciliegie marinate, salsa ai lamponi,
rafano, crumble alle nocciole e gelato al parmigiano € 30,00
*Pastrami beef with marinated cherries, raspberry sauce, horseradish,
hazelnuts crumble and parmesan ice cream*

La Nostra Tradizione *Our tradition*

Ricciola in carrozza, panata agli anacardi
con salsa alle acciughe di Cetara

Ricciola blue fish fried with cashew nuts and anchovies sauce

€ 35,00

Primi *First courses*

Risotto riserva San Massimo alla curcuma con Triglie marinate allo zenzero e carote in carpione	€ 35,00
<i>Risotto San Massimo reserve cooked with turmeric, Red Mullet marinated with ginger and carrots</i>	
Gnocchi ripieni di provola affumicata, zucchine ed Alici in tortiera	€ 35,00
<i>Gnocchi filled with smoked provola cheese, courgette and marinated Alici</i>	
Tortelli ripieni di Gamberi con zuppetta di olive alla Catalana	€ 35,00
<i>Home-made tortelli pasta filled with Shrimps and green olives sauce</i>	

La Nostra Tradizione *Our tradition*

Lumachine Pastificio Gentile con zuppa di pesci di scoglio, salicornia e ristretto agli agrumi <i>Lumachine pasta with mix fish, glasswort and citrus fruit sauce</i>	€ 35,00
Linguine con zucchine come a Nerano <i>Spaghetti with courgette Nerano style</i>	€ 30,00
Eliche Pastificio dei Campi alla Genovese di cipolle di Montoro con salsa al Blu di bufala e polvere di caffè <i>Eliche pasta with Genovese onion and meat sauce, buffalo blue cheese sauce and coffee powder</i>	€ 35,00

Secondi *Main dishes*

Pescato del giorno arrostito su foglia di fico
con salsa alle Vongole veraci ed insalata di fichi € 40,00
Catch of the day roasted with fig leaf with clams sauce and fig salad

Astice glassato, insalata di chele
e carote baby in tre consistenze € 50,00
Glazed lobster, claw salad and baby carrots in three consistencies

Il Baccalà...all'insalata di rinforzo,
croccante con maionese all'arancia,
in umido con pastinaca e melassa ai peperoni € 40,00
*Cod fish...bitter – sweet salad, crispy with orange mayonnaise,
stewed with parsnip and sweet pepper molasses*

Maiolino nero Casertano
alla mela annurca e pak choi ripassato al sesamo € 40,00
Pork with annurca apple and pak choi sautéed with sesame

Variazione di pollo Nostrano
con salsa alle cipolle affumicate, chutney di albicocca
e salsa barbecue € 40,00
*Selection of chicken bites with smoked onions sauce,
apricot chutney and barbecue sauce*

Formaggi & Dessert *Cheese & Dessert*

Provolone del Monaco Dop, Formaggio di latte misto stagionato in fossa, Blu di Bufala, Caprino al caglio vegetale, Pecorino affinato in grotta	
Selezione di 3 formaggi / <i>three cheeses</i>	€ 18.00
Selezione di 5 formaggi / <i>five cheeses</i>	€ 25.00

In abbinamento composte di frutta e ortaggi
Served with fruits and vegetables compote

Assaggi di frutta Mediterranea e Tropicale € 15.00
Bites of Mediterranean and tropical fruits

Selezione di Sorbetti al Limone, Pesca e Albicocca € 12.00
Selection of Sorbets, Lemon, Peach and Apricot

Gelato al Cioccolato, Nocciola e Vaniglia € 12.00
Ice cream, Chocolate, Hazelnut and Vanilla

Dolci *Sweets*

Fior di Lampone mousse di cioccolato bianco, pan di pistacchi e crema allo yogurt <i>Raspberry with white chocolate mousse, pistachio and yogurt cream</i>	€ 15,00
La Pesca mousse, spuma e sorbetto alle mandorle e timo <i>Peach mousse with almond and thyme sorbet</i>	€ 15,00
Limone e Liquirizia tronchetto con bavarese al cioccolato e gelato al sigaro <i>Creamy lemon and liquorice with cigar ice cream</i>	€ 15,00
Mais e Cioccolato popcorn, caramello salato e sorbetto agli anacardi <i>Chocolate and sweet corn with salty caramel and cashew sorbet</i>	€ 15,00
Soufflé ai limoni di Massa Lubrense con gelato alla vaniglia (tempo di preparazione circa 20 minuti) <i>Lemon Soufflé with vanilla ice cream</i> (preparation time 20 minutes)	€ 15,00

AVVISO IMPORTANTE

IMPORTANT NOTICE

SE SEI ALLERGICO O INTOLLERANTE AD UNA O PIÙ SOSTANZE, INFORMACI E TI INDICHEREMO LE PREPARAZIONI PRIVE DEGLI SPECIFICI ALLERGENI.
IF YOU ARE ALLERGIC OR INTOLERANT TO ONE OR MORE SUBSTANCES, PLEASE LET US KNOW, AND WE WILL TELL YOU WHICH COURSES AND BEVERAGES DO NOT CONTAIN THE SPECIFIC ALLERGENS.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.
The information regarding the presence of substances or products causing allergies or intolerances are available by contacting the staff on duty.


CEREALI
CONTENENTI GLUTINE
*CEREALS
CONTAINING GLUTEN*


CROSTACEI E PRODOTTI
A BASE DI CROSTACEI
*CRUSTACEANS
AND PRODUCTS THEREOF*


UOVA E PRODOTTI
A BASE DI UOVA
*EGGS
AND PRODUCTS THEREOF*


PESCI E PRODOTTI
A BASE DI PESCE
*FISH
AND PRODUCTS THEREOF*


ARACHIDI E PRODOTTI
A BASE DI ARACHIDI
*PEANUTS
AND PRODUCTS THEREOF*


SOIA E PRODOTTI
A BASE DI SOIA
*SOYBEANS
AND PRODUCTS THEREOF*


PRODOTTI A BASE DI LATTE
E PRODOTTI
*MILK
AND PRODUCTS THEREOF*


FRUTTA
AGUSCIO
NUTS


SEDANO E PRODOTTI
A BASE DI SEDANO
*CELERY
AND PRODUCTS THEREOF*


SENAPE E PRODOTTI
A BASE DI SENAPE
*MUSTARD
AND PRODUCTS THEREOF*


SEMI DI SESAMO E PRODOTTI
A BASE DI SEMI DI SESAMO
*SESAME SEEDS
AND PRODUCTS THEREOF*


ANIDRIDE SOLFOROSA
E SOLFITI
*SULPHUR DIOXIDE
AND SULPHITES*


LUPINI E PRODOTTI
A BASE DI LUPINI
*LUPIN
AND PRODUCTS THEREOF*


MOLLUSCHI E PRODOTTI
A BASE DI MOLLUSCHI
*MOLLUSCS
AND PRODUCTS THEREOF*

Le nostre procedure HACCP tengono conto del rischio di contaminazione crociata ed il nostro personale è addestrato per occuparsi di tale rischio. Tuttavia, occorre segnalare che in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree ed utensili (ad esempio nella zona buffet). Quindi, non si può escludere la possibilità che i prodotti alimentari entrino in contatto con altri prodotti alimentari, compresi altri allergeni.
Our HACCP procedures take into account the cross-contamination risk and our staff is trained to deal with this risk. Nevertheless, it should be pointed out that in some cases, due to objective needs, the preparation and service operations of food and beverages may involve some shared areas and utensils (eg in the buffet area). So, the possibility that food has come into contact with other food products, including other allergens, can not be excluded.

