

# I Nostri Menu Degustazione

## Our Taste Menu

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.*

## MENU DEGUSTAZIONE

Tradizione	€ 110,00
San Costanzo	€ 110,00
Cala di Mitigliano	€ 130,00
Relais Blu	€ 180,00

## ABBINAMENTO VINI

### *WINE PAIRING*

In giro per la Campania € 70.00

*Regional Wine Selection*

Aperitivo e 5 calici

*Aperitif + 5 glasses*

Cru della Cantina € 150.00

*Wine Cellar Special*

Aperitivo e 5 calici

*Aperitif + 5 glasses*

Grandi Bollicine € 200.00

*Great Sparkling*

5 calici

*5 glasses*

Degustazione di vini dedicata

*Wine Pairing*

5 calici / 5 Glasses € 70.00

7 Calici / 5 Glasses € 90.00

# Degustazione Tradizione

Stuzzichino di Benvenuto

*Welcome Entrée*

Antipasto all' Italiana

prosciutto di maialino Casertano

con terrina ai pomodori di Sorrento e mozzarella di Bufala

*Caserta black pig ham with Sorrento tomatoes terrine and Buffalo mozzarella*

Melanzane e Scarole

alla Parmigiana ed "imbuttunata"

*Aubergine casserole and sautéed escarole*

Linguine

con zucchine come a Nerano

*Linguine with courgette Nerano style*

Filetto di pescato

del giorno cotto in foglia di limone sotto sale

*Catch of the day cooked in lemon leaves under salt*

Pre Dessert

Millefoglie di Sfogliatella

*Puff pastry millefeuille*

Piccola Pasticceria

*Petit Four*

I Menu Degustazione sono per l'insieme dei commensali

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

# Degustazione San Costanzo

Stuzzichino di Benvenuto

*Welcome Entrée*

Pastrami di manzo

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

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

Spaghetti

ai limoni di Massa Lubrense con Provolone del Monaco,  
pane saporito e pepe di Szechuan

*Spaghetti with lemons of Massa Lubrense, Provolone del Monaco cheese,  
crispy bread and Szechuan pepper*

Ragù Napoletano

agnolotti ripieni, salsa di pinoli ed aria di Pecorino

*Neapolitan ragù, stuffed agnolotti, pine nut sauce and Pecorino air*

Agnello di Laticauda,

in doppia cottura con chimichurri e salsa alle melanzane

*Lamb with chimichurri sauce and aubergine sauce*

Pre Dessert

Albicocche Pelliccielle del Vesuvio

tartelletta di pasta sfoglia con gelato alla vaniglia

*Apricot tartlet with vanilla ice cream*

Piccola Pasticceria

*Petit fours*

I Menu Degustazione sono per l'insieme dei commensali

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

# Degustazione Cala di Mitigliano

Stuzzichino di Benvenuto

*Welcome Entrée*

Scampi

scottati con salsa al sedano ed insalata di pesche e noci

*Langoustine sautéed with celery sauce, peach and walnuts salad*

Fusilli

al ferretto con ragù di pesci di scoglio arance salate  
e salsa alla lattuga

*Fusilli pasta with rock fish ragout, salty orange and lettuce sauce*

Risotto

riserva San Massimo alla zuppa di Cozze e Polpo marinato

*Risotto San Massimo reserve cooked with mussels soup and marinated octopus*

Pescato del giorno

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

*Catch of the day roasted on fig leaf with Clam sauce and figs salad*

Pre Dessert

Vaniglia, basilico e limone

*Vanilla, basil and lemon*

Piccola Pasticceria

*Petit fours*

I Menu Degustazione sono per l'insieme dei commensali

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

# Degustazione Relais Blu

Per l'ampiezza del Menu sarà possibile ordinare il Degustazione Relais Blu  
a pranzo entro le 14.00 - cena entro le 22.00

## Aperitivo di Benvenuto

### Granchio Reale

insalata con agrumi, patate e granita di cetrioli

### Tonno

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

### Roll di Wagyu

ripieni di "per e muss" e verdure croccanti  
con tartare di Capesante e salsa ponzu di sedano

### Tortelli

ripieni di Gamberi con zuppeta di olive alla Catalana

### Triglia

con curry verde Thai

### Maialino Iberico

segreto alla Diavola, composta di prugne,  
gel alle alghe e bourguignonne

## Pre Dessert

Il Cioccolato tronchetto fondente ed al latte  
con gel di Calamansi e gelato al Cardamomo

## Piccola Pasticceria

I Menu Degustazione sono per l'insieme dei commensali

# Relais Blu 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*

## *Welcome Entrée*

### *King crab*

*salad with citrus fruit, potatoes and cucumber water ice*

### *Tuna sashimi*

*with tomatoes, marinated aubergines Oriental style and oyster sauce*

### *Wagyu rolls*

*filled with calf's snout with scallops tartare and celery ponzu sauce*

### *Tortelli home-made pasta*

*filled with Shrimps and green olives sauce*

### *Red mullet*

*with Thai green curry*

### *Secret of Iberian pig,*

*Diavola style, plum compote, seaweed gel and bourguignonne*

## *Pre Dessert*

### *Chocolate dark and milk log*

*with Calamondin gel and Cardamom ice cream*

## *Petit Four*

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



## A la Carte Menu

Una portata - <i>One course</i>	€ 60,00
Due portate - <i>Two courses</i>	€ 90,00
Tre portate - <i>Three courses</i>	€ 110,00

Tutte le esperienze verranno accompagnate  
da uno stuzzichino di benvenuto,  
selezione di pani e piccola pasticceria

*All the Menu will be served  
with welcome entrée, selection of home made bread 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.*

## Formaggi *Cheese*

Provolone del Monaco Dop,

Pecorino Laticauda,

Blu di Bufala,

Caprino di Amatrice,

Parmigiano Reggiano 60 mesi

Selezione di 3 formaggi / *three cheeses*

€ 18.00

Selezione di 5 formaggi / *five cheeses*

€ 25.00

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

## Dessert *Dessert*

Assaggi di frutta Mediterranea e Tropicale

€ 15.00

*Bites of Mediterranean and Tropical fruits*

Selezione di Sorbetti al Limone,

€ 12.00

Lampone ed Arancia

*Selection of Sorbets, Lemon,*

*Raspberry and Orange*

Gelato al Cioccolato, Nocciola e Crema

€ 12.00

*Ice cream, Chocolate, Hazelnut and Cream*

## Dolci *Sweets*

La Pesca	€ 15,00
mousse, spuma e sorbetto alle mandorle e timo <i>Peach mousse with almond and thyme sorbet</i>	
Albicocche Pellecchielle del Vesuvio	€ 15,00
tartelletta di pasta sfoglia con gelato alla vaniglia <i>Apricot tartlet with vanilla ice cream</i>	
Millefoglie di Sfogliatella	€ 15,00
<i>Puff pastry millefeuille</i>	
Vaniglia, basilico e limone	€ 15,00
<i>Vanilla, basil and lemon</i>	
Il Cioccolato	€ 15,00
tronchetto fondente ed al latte con gel di Calamansi e gelato al Cardamomo <i>Chocolate dark and milk log with Calamondin gel and Cardamom ice cream</i>	

# 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.*



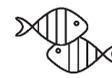
CEREALI  
CONTENENTI GLUTINE  
CEREALS  
CONTAINING GLUTEN



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  
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.*