



Hic manebimus optime

Executive Chef  
Vincenzo Baciottarracino

Restaurant Manager  
Giovanni Avolio

## ...Iniziando con un aperitivo...

*...Beginning with an aperitif... on va commencer avec un aperitif...*

€ 13

### GIN TONIC LIME & PEPE ROSA

*Gin tonic with lime and pink pepper*

*Gin tonic avec lime et poivre rose*

### SPRITZ

Prosecco, Aperol e soda water

### THE CUCUMBER COSMOPOLITAN

*Vodka, cointreau, lime, cranberry juice and cucumber*

*Vodka, cointreau, lime, jus de canneberge et concombre*

### HUGO

Prosecco, St. Germain e soda water

### NEGRONI TIMO & BALSAMICO

*Gin, Bitter Campari, Red Vermouth , thyme and balsamic vinegar*

*Gin, Bitter Campari, Vermouth rouge, thym et vinaigre balsamique*

### MOSCOW MULE

*Vodka, ginger beer, lime, ginger and cucumber*

*Vodka, ginger beer, lime, gingembre et concombre*

## ...Tasting Menu...

€ 75

Polpo arrostito su crema di fagioli di Controne ed erba cipollina,  
crostini di pane e pepe verde

*Grilled octopus over "Controne" beans cream and chives,  
croutons and green pepper*

*Poulpe rôti sur crème de haricots de Controne et ciboulette,  
avec croûtons et poivre vert*



Risotto alle vongole veraci e crudo di gamberi rossi

*Risotto with clams and raw red shrimps*

*Risotto aux palourdes et crevettes crues*



Gnocchi fatti in casa con broccoli e salsicce

*Dumpling with broccoli and sausage*

*Gnocchi faits maison avec brocolis et saucisses*



Baccalà brasato con crema di ceci al rosmarino

*Braised cod-fish with chickpea cream and rosemary*

*Morue braisée accompagnée d'une crème aux pois chiches et romarin*



Braciola di coniglio porchettata e riduzione al Falerno del Massico bianco

*Rabbit chop with bacon and Falerno del Massico white wine sauce*

*Lapin farci à la viande de porc, accompagné d'une sauce au vin "Falerno"*



Tartelletta calda di mele annurche e cannella

*Hot tartellette with "Annurche" apples and cinnamon*

*Tartelette gaufree aux pommes Annurche et à la cannelle*

Il menù degustazione viene realizzato per un minimo di 2 persone

*Tasting Menu is intended for a minimum of 2 people*

*Le Menu dégustation est servi pour un minimum de 2 personnes*

## ... Il Vegetariano nobile...

€ 45

Millefoglie di patate al latte di bufala su trifola di funghi porcini

*Millefeuille of potatoes with buffalo milk and Porcini mushrooms*

*Millefeuille de pommes de terre avec du lait de buffle sur lit de cèpes*



Gnocchi fatti in casa con broccoli e pinoli

*Dumpling with broccoli and pine nuts*

*Gnocchi faits maison avec brocolis et pignons de pin*



Cannolo di pasta fillo con scarole, salsa di caciocavallo e noci

*Cannoli with phyllo dough, endive and Caciocavallo cheese sauce and walnuts*

*Cannolo de pâte filée avec endives accompagné d'une sauce au fromage et aux noix*



Crema bruciata al limoncello

*Limoncello creme brûlée*

*Crème brûlée au Limoncello*

# *“La Tradizione”*

€ 35

QUATTRO PIATTI DELLA

TRADIZIONE A MANO LIBERA

DEL NOSTRO CHEF

*Four course by our Chef*

*Quatre plats de notre Chef*

Il menù degustazione è servito per almeno 2 ospiti del tavolo

*Tasting Menu is intended for a minimum of 2 people*

*Le Menu dégustation est servi pour un minimum de 2 personnes*

## ...To start...

Millefoglie di patate al latte di bufala su trifola di funghi porcini

*Millefeuille of potatoes with buffalo milk and Porcini mushrooms*  
*Millefeuille de pommes de terre avec du lait de buffle sur lit de cèpes*

€ 16

Polpo arrostito su crema di fagioli di Controne ed erba cipollina, crostini di pane e pepe verde

*Grilled octopus over "Controne" beans cream and chives, croutons and green pepper*  
*Poulpe rôti sur crème de haricots de Controne et ciboulette, avec croûtons et poivre vert*

€ 20

Cannolo di pasta fillo con scarole alla colatura di alici, salsa di caciocavallo e noci

*Cannoli with phyllo dough, endive with anchovy and Caciocavallo cheese sauce and walnuts*  
*Cannolo de pâte filée avec endives au coulis d'anchois, accompagné d'une sauce au fromage et aux noix*

€ 14

Tagliata di mozzarella di Paestum, fonduta di pomodorino del piennolo, origano e basilico

*Mozzarella cheese, "Piennolo" tomatoes sauce, organ and basil*  
*Tranches de mozzarella de Paestum, fondue de tomates de Piennolo, avec organ et basilic*

€ 14

Fettuccine di calamari in crema di cipollotti

*Squid with onions cream*  
*Fettuccine aux calamars accompagnées d'une crème aux oignons de printemps*

€ 18

## ...I PRIMI...

...THE FIRST COURSES... LES PREMIERS...

Risotto alle vongole veraci e crudo di gamberi rossi

*Risotto with clams and raw red shrimps*

*Risotto aux palourdes et crevettes crues*

€ 20

Troccoli di pasta fresca alla genovese

*Home-made pasta with onions*

*Troccoli, pâtes fraîches à la Genovese*

€ 16

Gnocchi fatti in casa con broccoli e salsicce

*Dumpling with broccoli and sausage*

*Gnocchi faits maison avec brocolis et saucisses*

€ 18

Linguine all'astice e pomodorini canditi

*Flat spaghetti with lobster and candied tomatoes*

*Linguine au homard et tomates confites*

€ 22

Minestra di pasta e patate

*Pasta and potatoes soup*

*Minestrone de pâtes et de pommes de terre*

€ 14

## ...I SECONDI...

...SECOND COURSES... DEUXIÈMES PLATS...

PESCE

FISH - POISSONS

Baccalà brasato con crema di ceci al rosmarino

*Braised cod-fish with chickpea cream and rosemary*

*Morue braisée accompagnée d'une crème aux pois chiches et romarin*

€ 24

Dentice al forno con carciofi stufati, olive e fior di capperi

*Baked red snapper with stewed artichoke, olives and cappers*

*Vivaneau rouge au four avec artichauts, olives et câpres*

€ 28

Orata di mare al vostro gusto

*Sea bream to your taste*

*Daurade à votre gout*

€ 26



## ...I SECONDI...

...SECOND COURSES... DEUXIÈMES PLATS...

### CARNE

MEAT - VIANDE

Scrigno di vitellino dorato con friarielli e provolone del monaco

*Veal casket with local broccoli and "Provolone del Monaco cheese"*

*Poitrine de veau dorée avec brocolis et fromage de provolone del Monaco*

€ 23

Filetto di manzo alle erbe con polpette di cavolo e tartufo

*Beef fillet with herbs and cabbage meatballs and truffles*

*Filet de bœuf aux herbes avec boulettes de choux et truffe*

€ 25

Petto d'anatra laccato all'arancia

*Duck breast with orange lacquered*

*Magret de canard laqué à l'orange*

€ 23

Braciola di coniglio porchettata e riduzione al Falerno del Massico bianco

*Rabbit chop with bacon and Falerno del Massico white wine sauce*

*Lapin farci à la viande de porc, accompagné d'une sauce au vin "Falerno del Massico Bianco"*

€ 21



\*A seguito dell'entrata in vigore del Regolamento (UE) 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, si rende noto alla Spettabile Clientela che i nostri preparati potrebbero contenere tracce di allergeni.

Si prega di dichiarare eventuali allergie e/o intolleranze alimentari

*\*Please declare any food intolerance or allergies to our staff common to the rules from the (UE) community 1169/2011*

*\*S'il vous plaît déclarer tout allergies ou d'intolérance alimentaire à notre personnel commun aux règles de la (UE) 1169/2011 communauté*