



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...*

€ 14

### TRIPLE "A"

Aperol, Aglianico IGP Campania Villa Matilde,  
Amaro Montenegro, buccia di limone

*Aperol, Aglianico Red Wine IGP Campania Villa Matilde,  
Amaro Montenegro, lemon zest*

### SPRITZ

Prosecco, Aperol & soda water

### BIBERE MATÆRNUM

Liquore alle mele annurche, sciroppo Falernum, Mata Bianco Villa Matilde

*Apple liquor, Falernum syrup, Spumante Mata Bianco Villa Matilde*

### MATI'

China Martini, Falanghina IGP Campania Villa Matilde, soda al cranberry

*China Martini, Falanghina White Wine IGP Campania Villa Matilde, cranberry soda*

### SAKURA 'N' CERASE

Bitter Campari, Terre Cerase Villa Matilde, top di soda orange, rosmarino

*Bitter Campari, Terre Cerase Rosè Wine Villa Matilde, top soda orange, rosemary*

### MOSCOW MULE

Vodka, ginger beer, lime, ginger and cucumber

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

## ...Tasting Menu...

€ 75

Polpo arrosto con soffice di ricotta alla polpa di riccio di mare

*Roasted Octopus and ricotta cheese with sea urchin pulp*

*Poulpe rôti à la ricotta moelleux à la pâte d'oursin*



Risotto alla caprese con basilico croccante

*Risotto Caprese Style with tomato, Mozzarella cheese and crispy basil*

*Risotto à la Caprese, mozzarella de Buffles et tomates avec basilic croustillant*



Gnocchi di patate fatti in casa con vongole e Datterino Giallo

*Homemade potato dumplings with clams and yellow tomato*

*Gnocchi fait maison avec palourdes et tomates jaunes*



Dorso di lampuga con fagioli Spollichini

*Dolphinfish with Spollichini beans*

*Dos de daurade avec haricots*



Vitello Tonnato George's

*Veal in tuna sauce George's Style*

*Veau accompagné d'une sauce au thon*



Terra di cioccolato

*Chocolate ground*

*Terre de chocolat*

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

Fiori di zucca farciti con melanzane e caciocavallo in tempura allo zafferano

*Pumpkin flowers stuffed with eggplant and caciocavallo cheese in tempura saffron*

*Fleurs de courgettes farcies aux aubergines et fromage en tempura au safran*



Pizzelle e foglie - since 2009

*Rounded pasta with endive, zucchini flower, cherry tomatoes and basil*

*Pasta avec endives, courgettes et tomates cerises*



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*



Zuppetta di Cantalupo, il suo sorbetto e cialdina al cocco

*Cantalupo soup, his sorbet and coconut wafer*

*Sauce au melon avec son sorbet accompagné d'une gaufre au coco*

# *“La Tradizione”*

€ 35

QUATTRO PIATTI DELLA

TRADIZIONE A MANO LIBERA

DEL NOSTRO CHEF

*Four courses 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...

Seppie marinate in gazpacho di pomodori e bottarga di tonno

*Marinated Cuttlefish in tomato gazpacho and tuna bottarga*

*Seiches marinées dans gaspacho de tomates et poutargue de thon*

€ 18

Fiori di zucca farciti con melanzane e caciocavallo in tempura allo zafferano

*Pumpkin flowers stuffed with eggplant and caciocavallo cheese in tempura saffron*

*Fleurs de courgettes farcies aux aubergines et fromage en tempura au safran*

€ 14

Coronello, patate e tartare di gambero rosso

*Stockfish, potatoes and red shrimp tartare*

*Coronello (Morue), pommes de terre et tartare de crevettes rouges*

€ 20

Polpo arrosto con soffice di ricotta alla polpa di riccio di mare

*Roasted Octopus and ricotta cheese with sea urchin pulp*

*Poulpe rôti à la ricotta moelleux à la pâte d'oursin*

€ 16

Mozzarella di bufala campana DOP con pesce spada affumicato e pesto di rucola

*DOP Buffalo Mozzarella Cheese with smoked sword fish and rocket pesto*

*DOP mozzarella de buffle avec espadon fumé et pesto de roquette*

€ 14

## ...I PRIMI...

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

### Risotto alla caprese con basilico croccante

*Risotto Caprese Style with tomato, Mozzarella cheese and crispy basil*  
*Risotto à la Caprese, mozzarella de Buffles et tomates avec basilic croustillant*

€ 16

### Gnocchi di patate fatti in casa con vongole e Datterino Giallo

*Homemade potato dumplings with clams and yellow tomato*  
*Gnocchi fait maison avec palourdes et tomates jaunes*

€ 20

### Tagliolini con cozze su crema di peperoncini verdi

*Tagliolini pasta with mussels on green peppers cream*  
*Tagliolini pasta aux moules sur une crème de poivrons verts*

€ 18

### Vermicelli di Gragnano al soffritto d'astice

*Gragnano Vermicelli pasta with lobster sauce*  
*Vermicelles de Gragnano avec une sauce au homard*

€ 22

### Pizzelle e foglie - since 2009

*Rounded pasta with endive, zucchini flower, cherry tomatoes and basil*  
*Pasta avec endives, courgettes et tomates cerises*

€ 14

## ...I SECONDI...

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

### PESCE

FISH - POISSONS

#### Dorso di lampuga con fagioli Spollichini

*Dolphinfish with Spollichini beans*

*Dos de daurade avec haricots*

€ 28

#### Calamaro arrostito in salamandra e caponatina di verdure

*Roasted squid in salamander and vegetable caponata*

*Rôti de calamar sous salamandre, accompagné de ratatouille*

€ 26

#### Aliciotti farciti con gateau di patate

*Stuffed Anchovies with potato gateau*

*Anchois farcis accompagnées d'une purée de pommes de terre*

€ 24

#### 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

Straccetti di Chianina alle erbe con misticanza e fonduta di Parmigiano

*Chianina Beef Strips with herbs and Parmigiano cheese fondue  
Tranches de Boeuf Chianina accompagnées de mesclun et fondue de Parmesan*

€ 25

Filetto di manzo con Pera Spadoncina ai semi di senape

*Beef fillet with Spadoncina Pears and mustard seeds  
Filet de bœuf à la moutarde et poires*

€ 25

Favorita di pollo ai pistacchi e salsa al tartufo estivo

*Chicken Breast with pistachios and summer truffle sauce  
Poulet aux pistaches accompagné d'une sauce aux truffes*

€ 23

Vitello Tonnato George's

*Veal in tuna sauce George's Style  
Veau accompagné d'une sauce au thon*

€ 23



\*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*