

Menu Degustazione

Tasting Menu

Caprese di bufala con emulsione al basilico
Bufalo mozzarella with tomato and basil sauce

“I Ravioli alla Caprese”

*The typical Ravioli of Capri filled with fresh caciotta cheese
and marjoram in a cherry tomato sauce with fresh basil*

Le polpette di melanzane con salsa “sciuè sciuè”
Eggplant balls with fresh tomato sauce

Baba’ al rum con crema chantilly
Rum Babà with Chantilly cream

Menu Degustazione

Tasting Menu

Composizione di veli di baccala con soncino croccante
crema di melanzana e pomodoro candito
*A mix of cod fish with crispy Soncino salad,
eggplant cream and candied tomatoes*

Carnaroli con crostacei, pistilli di zafferano e caviale
“Carnaroli “rice with crustaceans, saffron and caviar

Filetto di tonno rosso in crosta di nocciole con salsa al limone
Red tuna fillet in hazelnut crust with lemon sauce

Millefoglie d’oro caramellata con mousse ai due cioccolati
Red tuna fillet in hazelnut crust with lemon sauce

Entrées

*Composizione di veli di baccalà con soncino croccante,
crema di melanzana e pomodoro candito*
*A mix of cod fish with crispy Soncino salad,
eggplant cream and candied tomatoes*

Insalata di mare
Sea food Salad

Caprese di bufala con emulsione al basilico
Bufalo mozzarella with tomato and basil sauce

Tortino di melanzane con fiocco di latte su coulis di pomodoro e basilico
Eggplant timbale with mozzarella with tomatoes and basil

Verdure grigliate con crostino di pane fritto e provola fumè
Grilled vegetables, smoked provola cheese and fried bread

Prosciutto di Parma con quenelle di ricotta e parmigiano
Parma ham with ricotta and parmesan cheese wrap

I Primi Piatti / The first courses

Risotto all'astice con puntine di maggiorana
Risotto and lobster flavoured with marjoram leaves

Fazzoletto di pasta fresca con gallinella e crostoli
di mollica aromatizzati
Home made pasta with Capone fish and flavoured bread

Carnaroli con crostacei, pistilli di zafferano e caviale
"Carnaroli" rice with crustaceans, saffron and caviar

Tagliolino nero alla polpa di riccio e granchio con timo
Black tagliolini pasta with sea-urchins and crab with thyme

Gli "Scialatielli dell'Isola Felice" con tutti gli aromi di Capri
"Happy Island" Scialatielli pasta with Capri flavours

"I Ravioli alla Caprese"
The typical Ravioli of Capri filled with fresh caciotta cheese
and marjoram in a cherry tomato sauce with fresh basil

Zuppa di cicerchie isolane con chicche di patate e arogostella
Chick peas soup with small potatoes dumpling
and small lobate

Zuppa di verdure
Vegetbles Soup

I secondi piatti di pesce / Fish main courses

Pescato del giorno con verdure nature

Fish of the day with vegetables

Pezzogna "all'acqua pazza"

Pezzogna in "crazy water"

La nostra frittura mista di fragaglie

Mixed fried "fragaglie" fish

Filetto di tonno rosso in crosta di nocciole con salsa al limone

Red tuna fillet in hazelnut crust with lemon sauce

Tournedaux di pesce spada con crudite di verdure e crostino integrale

Sword fish tournedos with row vegetables and crutons

Darna di salmone in manto di zucchine con mazzetto di verdure

Salmon in zucchini shell with vegetables

I secondi piatti di carne / Meat main courses

Filetto di manzo in sfoglia salsato al Taurasi con funghi cardoncelli al timo e patate grill

Beef fillet in crust with Taurasi wine sauce, cardoncelli mushrooms and grilled potatoes

Costata di bovino biologico (gr. 700/800) con patate allo scalogno e verdure

Organic beef entrecote (700/800 gr.) with shallot flavoured potatoes and vegetables

Tagliata di manzo alla mediterranea con pomodorini, rucola e riduzione di aceto balsamico

Sliced beef Mediterranean style with tomato, rocket salad and balsamic vinegar sauce

Scottadito d'agnello con spinaci e patate sauté

Grilled lamb cutlet with spinach and sautéed potatoes

Bocconcini di capponcello agli agrumi con melanzane grigliate all'olio e menta

Capon bites in a citrus sauce with grilled eggplant, olive oil and mint

Le nostre “sfiziosità” / Our “yummy” plates

Gran Piatto della Campagna (per 2 persone)

“Murzilli” di varie pietanze tradizionali ricche di sole e di passione

Melanzane a funghetto

Zucchine alla scapece

Parmigiana di melanzane in crosta di pane casereccio

The Vegetarian platter from our own garden (2 people)

Littles bites of traditional country food, rich of the sun and passion.

Fried diced eggplant with cherry tomatoes, garlic and basil leaves.

Fried zucchini marinated with garlic, balsamic vinegar and mint.

Eggplant with mozzarella cheese, parmesan, basil and tomato sauce in bread crust

Gli “Zucchini alla scapece”

Fried zucchini marinated with garlic, balsamic vinegar and mint leaves

Le “Melanzane al funghetto”

Fried diced eggplant with cherry tomatoes, garlic and basil

I “Peperoni saltati in padella con olive e capperi”

Sautéed peppers with olives and cappers

Le polpette di melanzane con salsa “sciuè sciuè”

Eggplant balls with fresh tomato sauce

I nostri formaggi

Our cheese

Latte di capra / Goat Milk

Pecorino di Pienza

Cacio d'Ebano

Duro di capra

Latte Vaccino/ Cow Milk

Blu Stilton DOP

Gorgonzola DOP

Vezzena D'Alpeggio

Latte di Bufala / Buffalo Milk

Moro del Sannio

Latte misto / Mixed Milk

Sairass de fen

Cabrales DOP

Bra DOP Stagionato

*Piatti di formaggi da Voi selezionati, con miele d'acacia,
mostarde e frutta*

Your selections served with honey, fruit mustards and fruit

- *Scelta di 3 assaggi / Selection of 3 cheese*
- *Scelta di 6 assaggi / Selection of 6 cheese*
- *Scelta di 10 assaggi / Selection of 10 cheese*

DESSERT

Torta Caprese con gelato alla vaniglia

Caprese almonds and chocolate cake with vanilla ice cream

Zuppetta inglese con amarene e menta piperita

Pudding made with biscuits, liqueur, cherries and peppermint

Millefoglie d'oro caramellata con mousse ai due cioccolati

"Gold" caramelised millefeuilles with two chocolate mousses

Babà al rum con crema chantilly

Rum Babà with Chantilly cream

Saccottino di pasta fillo con crema al limone e salsa ai frutti di bosco

Crispy pastry filled with lemon cream and wild berries sauce

Tortino al cioccolato con cuore fondente e salsa alla vaniglia

Hot chocolate cake with vanilla sauce

Zuccotto di gelato al forno

Baked Alaska

Delizia di yogurt magro con frutti di bosco e croccante d'amaretto

Plain yogurt mousse with wild berries and macaroon

Composta di gelati

Ice-cream selection

Executive Chef Resta Giuseppe