
Paolo's Menù

Polpo arrostito con verdure estive e maionese della sua acqua
Roasted octopus with summer vegetables and maionese made with octopus water reduction

Spiedino di astice blu con mozzarella di bufala, crema di zucchine bianche e pesca "tabacchera"
Skewered blue lobster with buffalo mozzarella, cream of white courgettes and snuff box peach

Risotto alle zucchine, kefir di bufala e limone candito 
Risotto with courgette, buffalo kefir and candied lemon

Spaghettoni ai ricci di mare con burrata e schiuma di prezzemolo
Spaghettoni with sea urchins, burrata and parsley foam

Pezzogna e patate al limone, gambero rosso crudo, asparagi di mare e pesto di scarola
Pezzogna and lemon scented potatoes, raw king prawn, sea asparagus and escarole pesto

Baba' al rhum con zabaione e frutti rossi
Rhum babà with zabaione and red berries



Edoardo's Menù

Focaccia rustica di tonno, salato con la sua bottarga,
pomodori e cipolla di Tropea appassiti e limone piccante

Rustic focaccia with seared red tuna, wilted tomato and Tropea red onion, spicy lemon

Fresella di Agerola, capesante arrosto, pomodoro e burrata

Fresella from Agerola, roasted scallop, tomatoes and burrata

Fusilli tiepidi con pomodoro crudo, tartare di tonno, olive nere, capperi, origano e limone

Cold fusilli with fresh tomato, tuna tartar, black olives, capers, oregano and lemon

Tortelli alla genovese con verdure amare e salsa al provolone del monaco

Neapolitan style tortelli alla genovese with bitter vegetables and provolone del monaco sauce

Branzino in crosta di erbe fresche, salsa di lattuga e cetriolo, pomodoro all'aceto dolce

*Sea bass in fresh herb crust with lettuce and cucumber sauce
and tomato marinated in sweet vinegar*

Cocco e cioccolato

Cocco e cioccolato



Salvatore's Menù

Alici in tortiera, pesto di fagiolini, scarola e stracciatella di bufala
Baked anchovies with bread crumbs, green bean pesto, escarole and buffalo stracciatella

Tartare di podolica con maionese ai capperi gelèe di ostrica e ostrica Gillardeau
Podolica beef tartar with caper scented maionese, oyster jelly and Gillardeau oyster

Gnocchetti di melanzane, gamberoni rossi, pomodorini e basilico
Aubergine gnocchetti, red prawns, cherry tomatoes and basil

I mitici ravioli capresi 
Capri-style ravioli filled with caciotta and marjoram

Ricciola cotta lentamente, peperoncini dolci verdi e bottarga di tonno
Slow cooked amberjack, sweet green peppers and tuna roe

Crostatina meringata, nettarine vesuviane e gelato alla mandorla
Meringue-topped tartlet with vesuvius nectarines and almond ice-cream

