
Antipasti / Appetizers

Frisella napoletana, gamberi rossi del Mediterraneo crudi e caviale Calvisius

Neapolitan frisella, raw Mediterranean red prawns and Calvisius caviar

€ 38

Noci di capesante arrosto, zucchine alla “scapecce”, burrata e uova di salmone

Roasted nuts of scallop, zucchini “alla scapecce”, burrata, salmon roe



€ 36

Polpo in casseruola con fagiolini, patate e maionese del suo fondo di cottura

Octopus casserole with green beans, potatoes and octopus mayonnaise



€ 34

Terrina di foie gras marinato al pepe lungo, pan di spezie e albicocche del Vesuvio

Terrine of foie gras marinated with long pepper, spice bread, and Vesuvius apricots

€ 35

Tonno scottato profumato alla vaniglia di bourbon,

melenzane e centrifuga di ostriche e erba cipollina



Seared tuna scented with bourbon vanilla, egg plant and oyster and chive centrifuge

€ 36

Uovo biologico, soffice di patate, crema di prezzemolo e tartufo estivo

Organic egg, potato cake, cream of parsley and summer truffle



€ 32



Le verdure presenti nel menu sono serviti dal raccolto di giornata del nostro orto
All vegetables are grown in the hotel's kitchen garden and picked the same day they are served

piatto privo di glutine / *gluten free dish*

piatto vegetariano / *vegetarian dish*

Primi / First Courses

Paccheri di Gragnano con pomodoro di terra arida, pesto al basilico e straciatella di bufala

Paccheri from Gragnano with dry soil tomato, basil pesto and buffalo straciatella



€ 31

Tortelli ripieni con ragù alla genovese e verdure amare, salsa al Provolone del Monaco

Tortelli filled with ragù alla genovese and bitter vegetables, Provolone del Monaco sauce

€ 32

Pasta mischiata "Pastificio dei Campi" con totani locali, fagioli spolichini e tarallo di Agerola

Mixed pasta from "Pastificio dei Campi" with local squid, spollichini beans and tarallo from Agerola

€ 28

Bottoni ripieni di caciocavallo irpino, scampo arrosto e il suo consommé

Bottoni filled with caciocavallo from Irpinia, roasted shrimp and its consommé

€ 35

I mitici Ravioli capresi

The legendary Ravioli capresi



€ 31

Spghettini di Gragnano con seppie, tartufi di mare, bottarga e limone

Spghettini from Gragnano with squid, sea truffles, cured fish roe and lemon

€ 34

Risotto mantecato alla maggiorana, cozze ripiene di caprino

Marjoram risotto, mussels filled with caprino



€ 33

Le verdure presenti nel menu sono serviti dal raccolto di giornata del nostro orto
All vegetables are grown in the hotel's kitchen garden and picked the same day they are served

Secondi / Second Courses

Bianco di pesce in cottura dolce con panzanella e lattuga liquida

Gently cooked white fish with panzanella and liquid lettuce

€ 42

Ricciola con zabaione di mare, fagiolini, asparagi di mare e baccalà croccante
Amberjack with sea food zabaione, green beans, sea asparagus and crispy baccalà



€ 43

Coccio piccante in casseruola, cozze e finocchietto selvatico

Casseroled spicy cocchio fish, mussels and wild fennel



€ 42

Agnello lucano cotto alla vecchia maniera con insalatina all'aceto di lamponi

Traditional Lucano Lamb with salad and raspberry vinegar dressing



€ 43

Coniglio alla caprese...basilico, burrata, pomodoro e ricci di mare

Capri style rabbit, basil, burrata, tomato and sea urchins



€ 39



Le verdure presenti nel menu sono serviti dal raccolto di giornata del nostro orto
All vegetables are grown in the hotel's kitchen garden and picked the same day they are served

I nostri piatti di sempre / Caesar Classics

Spaghettoni lunghi trafiletti al bronzo mantecati come a Nerano

Bronze die spaghettoni, Nerano style



€ 32

Tagliolini di pasta all'uovo con tartufo di stagione

Egg pasta tagliolini with truffle of the season



€ 35

Pescato del giorno intero (al sale, alla griglia o all'acqua pazza)

Catch of the day (in salt crust, grilled or all'acqua pazza)



€ 10 (per 100 g)

Chateaubriand con salsa bernese, fagioli, patate e verdure a foglia

Chateaubriand with Bernese sauce, beans, potatoes and leafy vegetables



€ 110 per 2 pax



Le verdure presenti nel menu sono serviti dal raccolto di giornata del nostro orto
All vegetables are grown in the hotel's kitchen garden and picked the same day they are served

Menu Degustazione • Tasting menu

Tonno scottato profumato alla vaniglia di bourbon,
melanzane e centrifuga di ostriche e erba cipollina



Searred tuna scented with bourbon vanilla, egg plant and oyster and chive centrifuge

Bottoni ripieni di caciocavallo irpino, scampo arrosto e il suo consommé

Bottoni filled with caciocavallo from Irpinia, roasted shrimp and its consommé

Bianco di pesce in cottura dolce con panzanella e lattuga liquida

Gently cooked white fish with panzanella and liquid lettuce

Flan all'arancia amara, sorbetto alle arance e gelatina al Campari

Seville orange sponge, orange sorbet and Campari jelly



€ 90

I menu' degustazione vengono serviti a tavolo completo. *To best enjoy the menus, the selections must be identical for the entire table.*



INFORMATIVA AI CLIENTI - ELENCO ALLERGENI ALIMENTARI

Potreste trovare in alcuni dei nostri alimenti gli allergeni, il personale è a vostra disposizione, vi preghiamo di segnalarci eventuali allergie note.
Allergeni alimentari (ai sensi del Reg 1169/11 - D. Lgs 109/92, 88/2009 e s.mi.)

INFORMATION FOR CLIENTS - LIST OF FOOD ALLERGENS

(Under Regulation 1169/11 - Legislative Decree 109/92, 88/2009, as amended)

Dear customer, the food on the market often contain allergenic ingredients. The staff are still available to you, please report any known allergies.



TREE NUTS



GLUTEN



SULPHITES



SOYA



SESAME



PEANUTS



CRUSTACEAN



FISH



MOLLUSCS



MILK



LUPIN



EGGS



MUSTARD



CELERY