
Antipasti / Appetizers

Focaccia rustica con alici marinate, cipolla rossa appassita,
pomodori confit origano e burrata del Cilento

*Rustic focaccia with marinated anchovies, wilted red onion,
tomato confit, oregano and burrata from Cilento*

Capesante arrostita, fave cipollotto nocerino,
lardo di nero casertano e salsa al parmigiano reggiano

*Roasted scallop, broad beans, Nocerino spring onion,
nero casertano lard and parmigiano reggiano sauce*



Calamari veraci affumicati, carciofi profumati alle erbe, patate,
lime e acqua di provola affumicata di Agerola

*Lightly seared calamari, herb scented artichokes, potatoes,
lime, water of smoked provola from Agerola*



Uovo cotto a bassa temperatura, verdure primaverili, cacio, pepe, tartufo e tarallo

Egg cooked at low temperature, baby spring vegetables, cacio, pepper, truffle and tarallo



Zuppetta di fagioli di Controne con polpettine di tonno al curry e nduja

Controne bean soup, tuna nuggets with spicy nduja and curry flavored



Torcione di foie gras con mela annurca, ribes rosso e pan brioche

Fois gras torchon with Annurca apple, redcurrant sauce and pan brioche



Primi / First Courses

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

Paccheri di Gragnano with dry soil tomato, basil pesto and buffalo stracciatella



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

Tortelli alla Genovese, bitter vegetables, served with Provolone del Monaco sauce

Pasta mischiata "Pastificio dei Campi" piselli e ragù di totani

Mixed Pasta by Pastificio dei Campi, peas and red squid ragù

Fagottino ripieno con fave e ricotta, spuma di pecorino e guanciale

Fagottino filled with broad beans and ricotta, pecorino foam and pork cheek

I mitici Ravioli Capresi

The legendary Ravioli Capresi



Candele spazzate con crema di cipolle dolci, tonno cotto e crudo, burrata e bottarga

Candele spezzate with cream of sweet onion, cooked and raw tuna, burrata and fish roe



Secondi / Second Courses

Pescato del giorno all'acqua pazza...cotto e crudo

Catch of the day all'acqua pazza ... cooked or raw



Ricciola cotta a bassa temperatura, capperi di Salina,
scarola piccante, finocchietto e patate al limone

*Amberjack cooked at a low temperature, capers from Salina,
spicy escarole, wild fennel and lemon scented potatoes*



Pesce San Pietro in crosta di aglio olio e peperoncino
con salsa alle vongole veraci e cime di rapa saltate

*John Dory in garlic, olive oil and peperoncino crust,
clam sauce and pan tossed turnip tops*

Agnello lucano cotto alla vecchia maniera, carciofi e menta

Old style Lucano Lamb with artichokes and mint



Guancia di vitello brasata al Taurasi, carote, patate e broccoli

Taurasi braised veal cheek, carrots, potatoes and broccoli



I nostri piatti di sempre / Caesar Classics

Pescato del giorno all'acqua pazza...cotto e crudo

Catch of the day all'acqua pazza ... cooked or raw

Spaghettoni ai ricci di mare con burrata, limone e schiuma di prezzemolo

Spaghettoni with sea urchins, burrata, lemon and parsley foam

Tagliolini con tartufo di stagione

Tagliolini with seasonal truffle



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

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

Chateaubriand con salsa bernese, verdure e patate

Chateaubriand with Bernese sauce, vegetables and potatoes



Menu Degustazione • Tasting menu

Zuppetta di fagioli di Controne con polpettine di tonno al curry e nduja

Controne bean soup, tuna nuggets with spicy nduja and curry flavored



Fagottino ripieno con fave e ricotta, spuma di pecorino e guanciaie

Fagottino filled with broad beans and ricotta, pecorino foam and pork cheek

Pescato del giorno all'acqua pazza ...cotto e crudo

Catch of the day all'acqua pazza ... cooked or raw



Il nostro tiramisù

Our tiramisù