

Menù della Tradizione

Per degustare una selezione delle nostre proposte
in un percorso gastronomico di
4 portate tra le antiche ricette e campane

€ 45 p.p.

*(To Taste a selection of our proposals in a four-course gastronomic journey
through the ancient recipes of Campania 45 per person)*

Servito esclusivamente per tutto il tavolo *(served for the whole table)*

Antipasti

Seppia ripiena alla napoletana 14
Stuffed cuttlefish Neapolitan

**Fiori di zucca ripieni di ricotta,
mozzarella ed erbe mediterranee
con pomodorini gialli e rossi scottati** 12
*Pumpkin flowers stuffed with ricotta, mozzarella
and Mediterranean herbs
served with yellow and red cherry tomatoes*

Primi

**Spaghetti di Vicidomini
con lupini di mare** 14
Vicidomini spaghetti with seafood

Fusilloni di Gragnano alla Nerano 12
Fusilloni pasta with zucchini and provolone cheese

Secondi

**Trancio di baccalà*
su salsa mediterranea** 24
Cod fillet on Mediterranean sauce*

**Granatine fritte alla napoletana
con bouquet d'insalata mista** 12
Fried meatballs with mixed salad

Dolci

**Babà classico napoletano con crema chantilly
e amarene** 7,50
*Classic Neapolitan babà with Chantilly cream and black
cherries*

Composizione di frutta fresca 6
Composition of fresh fruit

Il menù della tradizione non è disponibile la domenica

Pizza del mese

Pizza Primavera 12
*Fior di latte di Agerola, pesto di basilico, pinoli, noci, aglio,
salsiccia di maiale, pomodorini gialli confit, olio Evo
Mozzarella cheese, basil pest, pine nuts, walnuts, garlic,
sausage, yellow confit tomatoes, Evo oil*

Sugeriamo in abbinamento:
Calice di Falanghina vendemmia tardiva – Telaro 6

Per informazioni su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione
che verrà fornita, a richiesta, dal nostro personale di servizio