

Un tuffo nella tradizione campana

Il nostro menù celebra il ricco e variegato panorama culinario locale, dove ogni ingrediente porta con sé l'anima della Campania e la storia della sua gente.

Dalla reinterpretazione della pizza alla ricetta delle linguine al limone, ogni boccone affonda le sue radici nella tradizione.

Il pescato porta in tavola i sapori del Mediterraneo, mentre i gamberi di Sicilia evocano l'abbondanza delle coste del Meridione.

I dessert offrono un assaggio di antichi rituali e sapori decisi, preparati con riverenza e passione. Più che un menù, vorremmo proporre un riassunto del patrimonio gastronomico campano e non solo. Un tributo alla freschezza, all'autenticità e all'eterno legame tra desco e territorio.

A CULINARY TAPESTRY

Our menu is a celebration of local rich and diverse culinary landscape—where every ingredient carries the soul of its Campania Region and the story of its people.

From our thin Pizza to the linguini with lemon sauce, each bite is rooted in tradition. Our fish brings the Mediterranean flavours on the table, while shrimp from Sicily evokes the bounty of the Southern Italian shores.

Desserts offer a taste of ancient rituals and bold flavours, crafted with reverence and fire. This is more than a menu; it's a mosaic of Campania edible heritage. A tribute to freshness, authenticity, and the timeless connection between land and table.

Buon Appetito!

ITALIANO	DEUTSCH	ENGLISH	FRENCH
É disponible il Registro Allergeni (italiano)	Das Allergie Register steht zur verfügung (Italienisch)	The Register of Allergens is available (Italian)	Le Registre des Allergènes est disponible (italien)
1. Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	1. Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen	1. Cereals containing gluten, namely: wheat (such as spelt and khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybridised strains, and products thereof	1. Céréales contenant du gluten à savoir blé (comme épeautre et blé de Khorasan), seigle, orge, avoine ou leurs souches hybridées et produits à base de ces céréales
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei	2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	2. Crustaceans and products thereof	2. Crustacés et produits à base de crustacés
3. Uova e prodotti a base di uova	3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	3. Eggs and products thereof	3. Œufs et produits à base d'œufs
4. Pesce e prodotti a base di pesce	4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	4. Fish and products thereof	4. Poissons et produits à base de poissons
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi	5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	5. Peanuts and products thereof	5. Arachides et produits à base d'arachides
6. Soia e prodotti a base di soia	6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	6. Soybeans and products thereof	6. Soja et produits à base de soja
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)	7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	7. Milk and products thereof (including lactose)	7. Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)
8. Frutta a guscio: mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci di pecan (Carya illinoensis Wangenh K. Koch), noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia) e i loro prodotti	8. Schalenfrüchte namentlich Mandeln (Amygdalus communis L.), Haselnüsse (Corylus avellana), Walnüsse (Juglans regia), Kaschunüsse (Anacardium occidentale), Pecannüsse (Carya illinoensis Wangenh K. Koch), Paranüsse (Bertholletia excelsa), Pistazien (Pistacia vera), Macadamia- oder Queenslandnüsse(Macada mia ternifolia) , sowie daraus gewonnene Erzeugnisse	8. Nuts namely: almonds (Amygdalus communis L.), hazelnuts (Corylus avellana), walnuts (Juglans regia), cashews (Anacardium occidentale), pecan nuts (Carya illinoensis Wangenh K. Koch), Brazil nuts (Bertholletia excelsa), pistachio nuts (Pistacia vera), macadamia or Queensland nuts (Macadamia ternifolia), and products thereof	8. Fruits à coque : amandes (Amygdalus communis L.), noisettes (Corylus avellana), noix (Juglans regia), noix de cajou (Anacardium occidentale), noix de pécan (Carya illinoensis Wangenh K. Koch), noix du Brésil (Bertholletia excelsa), pistaches (Pistacia vera), noix de Macadamia ou du Queensland (Macadamia ternifolia), et produits à base de ces fruits
9. Sedano e prodotti a base di sedano	9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	9. Celery and products thereof	9. Céleri et produits à base de céleri
10. Senape e prodotti a base di senape	10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	10. Mustard and products thereof	10. Moutarde et produits à base de moutarde
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugniss	11. Sesame seeds and products thereof	11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
12. Anidride solforosa e solfiti > 10 mg/kg o 10 mg/l SO2	12. Schwefeldioxid und Sulphite > 10 mg/kg oder 10 mg/l SO2	12. Sulphur dioxide and sulphites > 10 mg/kg or 10 mg/l SO2	12. Anhydride sulfureux et sulfites > 10 mg/kg ou 10 mg/l SO2
13. Lupini e prodotti a base di lupini	13. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	13. Lupin and products thereof	13. Lupin et produits à base de lupin
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi	14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnis	14. Molluscs and products thereof	14. Mollusques et produits à base de mollusques
ELENCO ALLERGENI – STUDIO BRANDOLESE LIA – TRENTO (335.6948632) – REG. (UE) 78/2014 – FILE: 22.05.2015			

* Abbattuto certificato – Frozen product
** Abbattuto in casa – Frozen product from in house production

IL NOSTRO IMPEGNO PER LA SOSTENIBILITÀ

Il nostro impegno per la sostenibilità si riflette nella scelta delle materie prime. Molti dei nostri prodotti (tra cui pesce, carne, frutta e verdura e latticini) provengono da fornitori locali. Il nostro caffè e il nostro tè sono certificati ecologici e sono il risultato di partnership di commercio equo e solidale.

OUR COMMITMENT TO SUSTAINABILITY

Our commitment toward sustainability is reflected in our product sourcing. Many of our products (including our fish, meats, produce, dairies) come from local suppliers. Our coffee and tea are green certified and come from fair trade partnerships.



ANTIPASTI

Catalana 2-9-12

astice intero, patate, pomodori, cipolla rossa in agrodolce, sedano, olive nere

whole lobster, potatoes, tomatoes, sweet & sour red onions, celery, black olives

€ 16 – 100 gr.

Crudo di gambero rosso* di Mazara del Vallo 2-9
gazpacho Mediterraneo

Raw red shrimps* with Mediterranean gazpacho

€ 55

Tartare di tonno pinna gialla* e avocado al profumo di limone 4

Tuna yellow fin* and avocado tartare scented with lemon

€ 40

Ricciola* marinata 2-4-7-8

Ricci di mare, mandorle, quinoa, insalatina verde

Marinated Amberjack*

served with sea urchins, almonds, quinoa and green salad

€ 36

Frittura di gamberi* e calamari* con maionese agli agrumi 1-2-3-6-10-12-14

Deep fried prawns* and calamari* with citrus fruit mayonnaise

€ 45

Caprese 7

pomodoro cuore di bue, mozzarella di bufala campana e basilico

tomatoes, water buffalo mozzarella cheese, basil

€ 35

Fior di latte alla griglia in foglia di limone 7

Grilled “Fior di Latte” cow mozzarella coated with lemon leaves

€ 28

Polpette di melanzane e salsa alla “chiummenzana” pomodoro ed origano 1-3-6-7-10

Eggplant croquettes with tomato and oregano “Chiummenzana” sauce

€ 32

Burrata e pomodorini 7

Burrata cheese with vine tomatoes

€ 30



DESSERT

Babà con crema pasticciera 1-3-7

Rum soaked baba with vanilla custard

€ 20

Tiramisù 1-3-7

Home made Tiramisù

€ 20

Tartelletta crema pasticcera e fragole 1-3-7

Strawberry and vanilla custard tartlet

€ 20

Cheesecake con frutti di bosco 1-3-7

Cheesecake with wild berries

€ 20

Tagliata di frutta

Sliced fresh fruit

€ 25

Torta Caprese con gelato alla vaniglia 3-7-8

Chocolate and almond cake with vanilla ice cream

€ 20

Selezione di gelati e sorbetti 3-5-7-8

Ice cream selection

€20



CONTORNI

Verdure alla griglia melanzane, zucchine, peperoni e broccoli

Grilled vegetables
eggplant, zucchini, bell pepper and broccoli
€ 18

Insalata verde

Green salad
€ 18

Patate fritte* o al forno

French fries* or roast potatoes
€ 18

Insalata di pomodori

Tomato salad
€ 18

Zucchine alla scapece 12

Zuccini "Scapece" style (deep fried and seasoned with vinegar)
€ 18

Melanzane a funghetto

Stewed diced eggplant with seasoned with tomato sauce
€ 18

Purè di patate al tartufo 7

Potato purée with truffle
€ 18



PASTA

Linguine all'astice blu 1-2-7

Linguini with Mediterranean lobster
€ 60

Tagliolini al limone 1-3-7 pasta all'uovo, salsa al burro e limone

Home-made tagliolini pasta with lemon and butter sauce
€ 38

Spaghetti "a Vongole" 1-12-14

Spaghetti with clams
€ 42

Mezzi Paccheri 1-7 con melanzane fritte, pomodoro, basilico e ricotta salata

Mezzi paccheri pasta with deep fried eggplants, tomatoes, basil and salty ricotta cheese
€ 35

Spaghetti "sciué sciué" 1

Spaghetti with tomato and basil sauce
€ 35

Spaghetti alla Nerano 1-7 con zucchine, basilico e provolone del monaco

Spaghetti with zucchini, basil and Provolone del Monaco cow cheese
€ 38

Ravioli Capresi 1-7 ripieni di caciotta di latte vaccino e maggiorana, salsa pomodoro e basilico

Cheese filled ravioli with marjoram, tomato sauce and basil leaves
€ 38

PIZZA

Marinara 1

€ 28

Pepperoni 1-7

€ 28

Margherita 1-7

€ 28

Burrata e alici 1-4-7

€ 28

Don Peppino 1-7

€ 28

Tartufo 1-7

€ 38



GRIGLIA DI PESCE

Astice blu del Mediterraneo 2 con insalatina verde e citronette

Mediterranean lobster with green salad and lemon dressing
€ 16 - 100 gr.

Pescato 4 con verdure alla griglia

Fish with grilled vegetables
€ 16 - 100 gr.

Polpo servito con scarola, pinoli, olive e capperi 8-14**

Octopus** served with escarole, olives, pine nuts and capers
€ 42

Mazzancolle* con salsa citronette e insalatina verde 2-4

Tiger prawns* served with citronette sauce and green salad
€ 50

Calamaro con insalatina verde e citronette 1-4**

Calamari** with green salad, lemon and parsley
€ 45

Trancio di ricciola* con crema di topinambur e verdure baby 4-7

Amberjack* fish fillet with Jerusalem artichokes cream and baby vegetables
€ 50

Tataki di tonno pinna gialla * con insalata russa alla barbabietola e carta musica al rosmarino 1-3-4

Seared Tuna yellow fin*
beetroot, mayonnaise, rosemary scented bread leaves
€ 45



GRIGLIA DI CARNE

Tagliata di carne Black Angus USA con verdure grigliate e patate al forno

Sliced steak of American Black Angus
with grilled vegetables and roast potatoes
€ 58 - 350 gr.

Filetto 7 con purè di patate al tartufo

Beef fillet
with potato purée and truffle
€ 52 - 250 gr.

T-Bone Steak con verdure grigliate e patate al forno

with grilled vegetables and roast potatoes
€ 15 - 100 gr.

Wagyu Beef (A5) con insalatina verde e citronette

Japan 's first certificate organic Wagyu with green salad with lemon dressing
€ 130 - 250 gr.

Chateaubriand 3-10 con patatine fritte e verdure grigliate

with French fries and grilled vegetables
€ 90 - 450 gr.

Polletto con patate al forno

Chicken with roast potatoes
€ 42

