

## 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, denominata "H2O" alla ricetta dei tagliolini al limone, ogni boccone affonda le sue radici nella tradizione. Il pescato porta in tavola i sapori del Mediterraneo ed evoca 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 the H2O Piazza to the tagliolini with lemon sauce, each bite is rooted in tradition. Our fish brings the Mediterranean flavours on the table and 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!



# ANTIPASTI

## **Catalana** 2-9-12

**Astice intero, patate, pomodori, cipolla rossa in agrodolce, sedano, olive nere**  
Whole lobster, potatoes, tomatoes, sweet and sour red onions, celery, black olives

€ 16 – 100 gr.

## **Caprese** 7

**Pomodoro cuore di bue, mozzarella di bufala campana e basilico**  
Tomatoes, water buffalo mozzarella cheese from Campania, basil

€ 35

## **Fior di latte alla griglia in foglia di limone** 7

Grilled "Fior di latte" cow mozzarella cheese coated with lemon leaves

€ 28

**Polpette di melanzane e salsa alla "Chiummenzana" pomodoro ed origano** 1-7  
Eggplant croquettes with tomato and oregano "Chiummenzana" sauce

€ 32

## **Ricciola\* marinata** 4-7

**spinacino, pinoli, uvetta e salsa alle alici**

Marinated Amberjack\*

served with baby spinach, pine nuts, sultanas and anchovy sauce

€ 36

## **Burrata e pomodorini** 7

Burrata cheese with vine tomatoes

€ 30

## **Tartare di tonno\* e avocado al profumo di limone** 4

Tuna\* and avocado tartare scented with lemon

€ 40

**Frittura di gamberi\* e calamari\* con maionese agli agrumi** 1-2-3-14

Deep fried prawns\* and calamari\* with citrus fruit mayonnaise

€ 45

## **Baccalà\* in pastella** 1-4-9-12-14

**sedano, papaccelle, paté di olive nere**

Deep fried salt cod\*, celery, bell peppers and black olive paté

€ 38



# 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 limoni di Capri**  
Homemade 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**  
Pasta with deep fried eggplants, tomatoes, basil and salty ricotta cheese

€ 35

**Spaghetti "sciù sciù"** 1  
Spaghetti with tomato and basil sauce

€ 35

**Linguine alla Nerano** 1-7  
**con zucchini, basilico e Provolone del Monaco**  
Linguini with zucchini, basil and Provolone del Monaco cow cheese

€ 38

**Ravioli Capresi** 1-7  
**ripieni di caciotta di latte vaccino e maggiorana, salsa di pomodoro e basilico**  
Cheese filled ravioli with marjoram, tomato sauce and basil leaves

€ 38

# PIZZA H<sub>2</sub>O

**Marinara** 1

€ 28

**Margherita** 1-7

€ 28

**Don Peppino** 1-7

€ 28

**Pepperoni** 1-7

€ 28

**Burrata e Alici** 1-4-7

€ 28

**Tartufo** 1-7

€ 38



# GRIGLIA DI PESCE

**Astice blu del Mediterraneo 2**  
**con insalatina verde e citronette**  
Mediterranean lobster  
with green salad with 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, pine nuts, olives and capers

€ 42

**Mazzancolle\* con salsa citronette e insalatina verde 2**  
Tiger prawns\* served with citronette sauce and green salad

€ 50

**Calamaro\*\*, insalatina verde e citronette 14**  
Calamari\*\* with green salad, lemon and parsley

€ 45

**Trancio di ricciola\* con verdure 4**  
Amberjack\* fish fillet with vegetables

€ 50

**Tataki di tonno°\***  
**con ceviche mediterraneo 4**  
Seared Tuna°\*  
tomatoes, bell peppers, red onions, parsley and lemon dressing

€ 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 roasted 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 roasted potatoes

€ 15 – 100 gr.

**Wagyu Beef (A5)  
con insalatina verde e citronette**  
with green salad with lemon dressing  
JAPAN'S FIRST CERTIFIED ORGANIC WAGYU

€ 130 – 250 gr.

**Chateaubriand 3-10  
con patatine fritte, verdure grigliate**  
with french fries and grilled vegetables

€ 90 – 450 gr.

**Polletto con patate al forno**  
Chicken with roasted potatoes

€ 42



# CONTORNI

**Verdure alla griglia**  
**melanzane, zucchine, peperoni e broccoli**  
Grilled vegetables  
eggplant, zucchini, bell peppers and broccoli  
€ 18

**Insalata verde**  
Green salad  
€ 18

**Patate fritte o al forno**  
French fries or Roasted potatoes  
€ 18

**Insalata di pomodori**  
Tomato salad  
€ 18

**Zucchine alla scapece**  
Zucchini "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 <sup>7</sup>**  
Potato purée with truffle  
€ 18



# DESSERT

**Babà con crema pasticciera** 1-3-7  
Rhum soaked baba with vanilla custard  
€ 20

**Tiramisù** 1-3-7  
Homemade Tiramisù  
€ 20

**Tartelletta crema pasticciera 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



Reg. (UE) n. 1169/2011			
ITALIANO	DEUTSCH	ENGLISH	FRENCH
<b>É disponibile il Registro Allergeni (italiano)</b>	<b>Das Allergie Register steht zur Verfügung (italienisch)</b>	<b>The Register of Allergens is available (italian)</b>	<b>Le Registre des Allergènes est disponible (italien)</b>
1. Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e	1. Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder	1. Cereals containing gluten, namely: wheat (such as spelt and khorasan wheat), rye, barley, oats or their	1. Céréales contenant du gluten à savoir blé (comme épeautre et blé de Khorasan), seigle, orge, avoine ou leurs
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)	8. Schalenfrüchte namentlich Mandeln (Amygdalus communis L.), Haselnüsse (Corylus avellana), Walnüsse (Juglans regia), Kaschunüsse	8. Nuts namely: almonds (Amygdalus communis L.), hazelnuts (Corylus avellana), walnuts (Juglans regia), cashews (Anacardium)	8. Fruits à coque : amandes (Amygdalus communis L.), noisettes (Corylus avellana), noix (Juglans regia), noix de cajou (Anacardium)
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 Erzeugnis	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 SO <sub>2</sub>	12. Schwefeldioxid und Sulphite > 10 mg/kg oder 10 mg/l SO <sub>2</sub>	12. Sulphur dioxide and sulphites > 10 mg/kg or 10 mg/l SO <sub>2</sub>	12. Anhydride sulfureux et sulfites > 10 mg/kg ou 10 mg/l SO <sub>2</sub>
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

° Tonno pinna gialla – Yellow-fin tuna

#### 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, latticini, frutta e verdura) 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, meat, dairy products, fruits, vegetables) come from local suppliers.

Our coffee and tea are green certified and come from fair trade partnerships.