



Menù giovedì 21 settembre

Grand Tour

*Caponatina ai tre pomodorini:
san marzano, fiscone e principe borghese*

Toasted bread with assortment of tomatoes

*Misto di pesce marinato agli agrumi con julienne di finocchi, olio Campitiello Dop
e sfusato amalfitano*

Marinated fish with julienne of fennel, oil and lemon sauce

*Tagliolini al nero di seppia con julienne di seppia e pomodorini di Furore su
vellutata di piselli*

**Tagliolini pasta with cuttlefish black sauce
on a peas velvety pureed soup**

*Cubetti di tonno pinna gialla scottati in padella con sesamo bianco
con tartara di pomodoro sorrentino e cipolla novella*

**Cooked in a pan tuna fish cubes with white sesame
with tomatoes and onions**

Carpaccio d' ananas

Fresh pineapple

Melanzane al cioccolato

Eggplants with chocolate

Con degustazione di vino della cantina Marisa Cuomo

Wine tasting - Marisa Cuomo

euro 40,00 per persona

|



Menù venerdì 22 settembre

Costiera e Napoli

(cena spettacolo)

Agri-aperitivo al pepe rosa con polpettine di melanzane, pane di riso e mais giallo

Apertif with eggplants balls and yellow corn

Polipo grigliato su nuvola di zucchine alla scapece e stick di patate novelle con scarabocchi di aceto balsamico

Grilled octopus with fried courgettes and potatoes sticks in balsamic vinegar

Paccheri di Gragnano con totani e pomodorini del piennolo con crema di provola agerolese

Large pasta with squids , cherry tomatoes in a smoked cheese cream

Calamaro ripieno di ricotta di bufala e gamberi su vellutata di peperone rosso e scaglie di tartufo

Stuffed calamaro with ricotta cheese and red pepper cream in truffle scent

Tagliata di frutta

Fruit assortment

Sfogliatella Santa Rosa

Puff pastry with ricotta cheese and candied fruit

*Con degustazione di vino della cantina Marisa Cuomo
euro 50,00 per persona*



Menù sabato 23

Il pescatore e la janara

Crostini aromatizzati con timo limonato e rosmarino selvatico e arcobaleno di verdure miste

Aromatized toasted bread with thyme and wild rosemary with assortment of vegetables

Tartara di ricciola locale con cocco e lime su specchio di vellutata di pomodoro sorrentino
Yellowtail tartara with coconut and lime on a tomato velvety pureed soup

Riso carnaroli con filetto di scorfano locale e datterino giallo del Vesuvio
Rice with local red scorpion fish and yellow cherry tomato

Trancetto di cernia dei nostri fondali scottato alla piastra con cannolo di melanzana ripieno di pomodorini confit e colatura di provola affumicata
Grilled stone bass fillet with an aubergine roll filled with cherry tomatoes and smoked provola cheese

Macedonia di frutta fresca
Mixed fruit salad

Delizia allo sfusato amalfitano
Sponge cake in lemon cream

Con degustazione di vino della cantina Marisa Cuomo

euro 40,00 per persona

