



*Menù Pasquale
di mare*

Entree

Gamberone in pane pankò
Prawns in bread Pankò

○○○○○○○○

Antipasto – Start dish

*Polpo arrostito su crema di patate al limone Sfusato Amalfitano
e pomodori secchi*

Grilled octopus with lemon cream Sfusato Amalfitano and dried tomatoes

Primo – First dish

Spaghetti con le vongole veraci e pomodorini del Piennolo

Spaghetti with clams and cherry tomatoes

Seconda – Second dish

Incanto del Golfo con totani praianesi, gamberi e calamari

Mixed fried fish with local squid, shrimp and squid

Dessert

Pastiera Napoletana

Italian Easter grain pie

Prezzo a persona - price per person euro 68.00

Acqua inclusa - including water

Bevande escluse - excluding drinks





*Menù Pasquale
di terra*

Entree

*Minestra maritata di Nonna Peppa
Neapolitan mixed soup with meat and vegetables*

○○○○○○○○

Antipasto – Start dish

*Tagliere di salumi con ricotta salata, mozzarella di bufala
e casatiello napoletano*

*Mixed salami with salted ricotta cheese, buffalo mozzarella
and Neapolitan casatiello (bread with mixed salami, cheese and pepper)*

Primo – First dish

*Tortellone con ripieno di genovese con burro, salvia
e fonduta di provolone del Monaco*

Stuffed pasta at genovese style (with meat and onions) with butter, sage and cheese fondue

Seconda – Second dish

Capretto al forno con piselli, patate e pomodorini del Piennolo

Baked kid with peas, potatoes and local cherry tomatoes

Dessert

Pastiera Napoletana

Italian Easter grain pie

Prezzo a persona - price per person euro 58,00

Acqua inclusa - including water

Bevande escluse - excluding drinks

