Dinner Menù

Antipasti / Starter

*L'insalata caprese "Antica Cartiera"
Mozzarella di bufala, pomodorini confit, pesce spada marinato
alici salate di Cetara e gambero rosso
Caprese salad "Antica Cartiera"
Buffalo milk mozzarella, candid cherry tomatoes, marinated swordfish
salted anchovies, and red shrimp
(2/4/7/12)

*Tartare di tonno e ricciola con guacamole su pane profumato alle erbe aromatiche
Tuna and amberjack tartare with guacamole on aromatic herbs sceanted bread
(1/4/6/9/12)

*Passatina di piselli e burrata con verdure croccanti e finocchietto selvatico
Burrata pea puree with crunchy vegetables and wild fennel
(7/9/12/14)

*Gaspacho di pomodori e anguria con crudo di crostacei
**Tomatoes and watermelon gaspacho with raw shellfish*
(1/2/6/9/12)

Carpaccio di filetto di Fassona piemontese marinato
panzanella al limone e tartufo nero d' Irpinia
Raw piedimont fillet beef carpaccio, tuscan lemon bread salad "panzanella"
and Irpinia black truffle
(1/4/8/12)

Primi piatti / Pasta dishes

Spaghetti alla colatura di alici di Cetara
Spaghetti with anchovies reduction, fresh anchovies and grated lemon peel
(1/4/12)

Fettuccine al limone con crescenza di bufala, tartufo nero
tartare di astice e il suo ristretto
Lemon fettuccine pasta with buffalo soft cheese, black truffle and lobster tartare
(1/2/3/7/9/12)

Ravioli alla parmigiana di melanzane al pesto di basilico
Eggplant parmigiana ravioli with basil pesto
(1/3/7/8)

* Risotto agli scampi, provolone del Monaco e limone candito
* *Risotto with scampi, cows milk cheese provolone del Monaco and candied lemon*
(2/7/9/12)

Ndunderi con ragout di coniglio e cipollato bruciato
Ndunderi dumpling with rabbit ragout and brown onion
(1/4/7/9/12)

Secondi / Main course

Pescato del giorno con verdure di stagione
Alla griglia / All'acqua pazza
Catch of the day with seasonal vegetables
Grilled / Light tomatoes
(4/9/12)
10 euro per 100 gr

Trancio di spigola di mare su crema di pomodorini di Corbara con scarola ripassata alla mediterranea
Sea bass fillet on cherry tomato reduction with Mediterranean sautéed escarole
(1/4/9/8/12)

*Tonno scottato con zucchine alla scapece e maionese al limone
Seared tuna with fried zucchini and lemon mayonnaise
(4/11/12)

*Fritturina di gamberi, calamari e pesci di scoglio
Deep fried shrimps, squid and rock fish
(1/2/4/8/12/14)

Maialino arrosto con composta di mela annurca, con cicoria, cardo e finocchio selvatico aglio e olio
Roast suckling pig with apple compote, with chicory, thistle and wild fennel, garlic and oil
(1/5/6/12)

Lombo di agnello con patate e nocciole di Giffoni
Lamb loin with potatoes and Giffoni hazelnuts
(5/8/9/12)

Dessert

La dolce caprese
Semifreddo di latte di bufala, crumble al pepe bianco e frutti rossi
Sweet caprese
Buffalo milk parfait, white pepper and red fruit crumble
(1/3/5/7/8/12)

Tartelletta ai frutti rossi al passion fruit
Red fruit tartlet with passion fruit
(1/3/5/7/8/12)

Passione e cioccolato
Semisfera di cioccolato fondente all'arancio con brownie al cioccolato bianco
Passion and chocolate
Orange dark chocolate semi sphere with white chocolate brownie
(1/3/5/7/8/12)

Il babà della tradizione
Traditional rum soaked sponge cake
(1/2/5/7/8/12)

Gelati artigianali
Home made icecream
(7)

Menu degustazione dello Chef Peppe Forte

Executive Chef Giuseppe Forte tasting menu

L'insalata caprese "Antica Cartiera"
Mozzarella di bufala, pomodorini confit, pesce spada marinato
alici salate di Cetara e gambero rosso
Caprese salad "Antica Cartiera"
Buffalo milk mozzarella, candid cherry tomatoes, marinated swordfish
salted anchovies and red shrimp

Risotto agli scampi, provolone del Monaco e limone candito
Risotto with scampi, cows milk cheese provolone del Monaco and candied lemon

Ravioli alla parmigiana di melanzane al pesto di basilico
Eggplant parmigiana ravioli with basil pesto

Trancio di spigola di mare su crema di pomodorini di Corbara
con scarola ripassata alla mediterranea
Sea bass fillet on cherry tomato reduction with Mediterranean sautéed escarole

Passione e cioccolato
Semisfera al cioccolato fondente all' arancio, brownie con musse di cioccolato bianco
Passion and chocolate
Orange dark chocolate semi sphere with white mousse chocolate brownie

L'ospite è gentilmente pregato di comunicare allo staff la presenza di particolari allergie o intolleranze alimentari

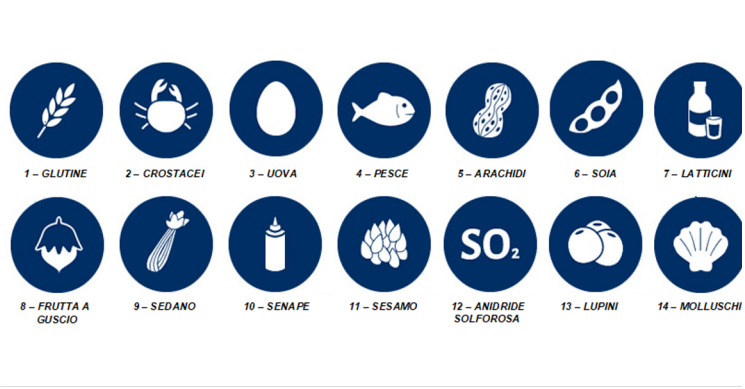
The guest is kindly asked to communicate to the dining staff allergies or particular intolerances

Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto ad abbattimento preventivo come da normativa

The raw fish in our menu has undergone appropriate safety regulation

In alcuni periodi dell'anno per mancanza di prodotto fresco, potrebbe essere necessario l' uso di prodotti congelati (Piatti contrassegnati con *)

*In some periods of the year due to lack of fresh products, it may be necessary the use of frozen products (Dishes marked with *)*



Nessun amore è più sincero
dell' amore per il cibo

No love is more sincere than the love for food