



*"Lasciate che il cibo sia la  
vostra medicina e la  
vostra medicina sia il cibo"*

*Ippocrate di Kos*

Gentile Ospite,

Se ha delle allergie e/o intolleranze alimentari, chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarle nel migliore dei modi. Di seguito l'elenco degli allergeni, i cui numeri sono riportati sotto ad ogni proposta:

- 1) Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut ecc);
- 2) Crostacei e prodotti a base di crostacei;
- 3) Uova e prodotti a base di uova;
- 4) Pesce e prodotti a base di pesce;
- 5) Arachidi e prodotti a base di arachidi;
- 6) Soia e prodotti a base di soia;
- 7) Latte e prodotti a base di latte;
- 8) Frutta a guscio, come mandorle (*Amygdalus communis L.*), nocciole (*Corylus avellana*), noci africane (*Juglans regia*), anacardi (*Anacardium occidentale*), noci Pecan (*Carya illinoensis (Wangenh)*), noci brasiliane (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci di Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti (mandorle, nocciole, noci ecc);
- 9) Sedano e prodotti a base di sedano;
- 10) Senape e prodotti a base di senape;
- 11) Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo;
- 12) Diossido di zolfo e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro espressi come anidride solforosa;
- 13) Lupini e prodotti a base di lupini;
- 14) Molluschi e prodotti a base di molluschi;

Si comunica alla spettabile clientela che alcuni prodotti sono trattati con l'abbattimento rapido della temperatura (ai sensi del Reg. CE n. 852/04). I prodotti contrassegnati con un \* sono surgelati: i prodotti raggiungono in brevissimo tempo la temperatura di -18°, la rapidità di raffreddamento non danneggia la struttura biologica degli alimenti. La surgelazione si presenta come il miglior sistema di conservazione, grazie allo scrupoloso rispetto della "catena del freddo" in tutto l'iter che l'alimento compie per arrivare, integro, sulla tavola del consumatore.

## **Colazione a buffet**

Si comunica inoltre che dalle ore 07:30 alle ore 10:00 è disponibile la colazione a buffet tutte le mattine. E' preferibile una prenotazione, per i dettagli vi preghiamo di chiedere al personale in sala.

# Antipasti

## **Crudo di pesce**

con sorbetto di limone e sale Maldon

(4, 2, 14, 8, 6)

€ 20,00

## **Tagliata di polpo**

tiepido con alici marinate e salsa con  
frutto della passione\*

(14, 4, 12)

€ 16,00

## **Totanetto**

grigliato croccante alle mandorle limonate  
ripieno di verdure arrostate e salsa salmoriglio

(14, 8, 12)

€ 18,00

## **Parmigiana**

di melanzane in polpetta fritta su  
pappa al pomodoro

(4, 2, 1, 7, 14)

€ 14,00

## **Tartarrè**

di pomodori di Sorrento con stracciata di bufala  
e caviale di aceto balsamico

(7, 14)

€ 16,00

# Primi

## **Risotto Carnaroli** € 18,00

mantecato all'olio EVO allo sfusato amalfitano con crudi e cotti di pesce

(1, 4, 2, 14)

## **Tonno** € 22,00

Pinne gialle appena marinato alla colatura di alici di Cetara  
E sfusato amalfitano su maccheroni alla bella donna

(1, 4)

## **Scialatielli dello Chef** € 18,00

Al trionfo di mare e clorofilla di ruchetta selvatica

(1, 2, 4, 14)

## **Linguine** € 20,00

Pastai Gragnanesi al riccio di mare con fagiolini croccanti e pomodorini gialli e rossi

(1, 14)

## **Risotto Carnaroli** € 18,00

mantecato agli asparagi, mousse di caprino e spuma alla nduja calabrese

(1, 7)

## **Zuppa** € 14,00

del contadino con crostini di pane casereccio

(1)

# Secondi

## **Il trancio**

€ 24,00

di pescato del giorno con verdure croccanti e court bouillon

(4)

## **Frittura**

€ 20,00

del golfo di Salerno, baccalà, groviglio di verdure e salsa tzatziki\*

(1, 2, 4, 14)

## **Baccalà**

€ 20,00

In olio cottura con insalata di ceci all'olio, aglio e peperoncino

(1, 4)

## **La Tagliata**

€ 24,00

di scottona, al marsala con patate di montagna alle erbe mediterranee

(12)

## **Agnello**

€ 24,00

in crosta di pane erborinato con patate novelle, asparagi e salsa all'aglianico

(12)

# Quick drinks

**Acqua** € 3,00

Sorgesana naturale e Lete frizzante

**Acqua +** € 4,00

Panna, Ferrarelle e San Pellegrino

**Soft drinks** € 4,00

Coca Cola, Coca Cola zero, acqua tonica, ginger ale

**Succhi** € 6,00

Spremuta di arancia, estratto di mele o di carote

## Vini al calice

Coda di Volpe – Vadiaperti € 5,00

Selva delle Monache – Ettore Sammarco € 6,00

Biancolella – Tommasone € 7,00

Viognier – Omina Romana € 7,00

Chardonnay – Canicattì € 7,00

Aglianico del Taburno - Fontanavecchia € 5,00

Tramunte – Tagliaferro € 6,00

Nero d'Avola – Canicattì € 7,00

Pinot Noir – Elena Walch € 8,00

Cabernet sauvignon/franc, merlot – Omina Romana € 9,00

Chianti Riserva – Antinori € 10,00

Selva delle Monache Rose – Ettore Sammarco € 6,00

Prosecco – Soligo € 7,00

**Coperto** € 3,00