


Paolo's Menu


Polpo con zuppa di cicerchie, salicornia e panissa di ceci
Roasted octopus with cicerchie bean soup, sea asparagus and chick pea panissa

*Calamari veraci affumicati, carciofi profumati alle erbe, patate, lime,
acqua di provola affumicata di Agerola*
*Lightly seared calamari, herb scented artichokes, potatoes, lime,
water of smoked provola from Agerola* 

Zuppetta di fagioli di Controne con polpettine di tonno al curry e nduja
Controne bean soup, tuna nuggets with spicy nduja and curry flavored 

I mitici ravioli capresi
The legendary Ravioli Capresi 

Pasta mischiata Pastificio dei Campi piselli e ragu' di totano
Mixed Pasta by Pastificio dei Campi, peas and red squid ragu'


*Ricciola cotta a bassa temperatura, capperi di Salina,
scarola piccante, finocchietto e patate al limone*
*Amberjack cooked at a low temperature, capers from Salina,
spicy escarole, wild fennel and lemon scented potatoes* 

Valrhona fondente con le nostre arance amare
Valrhona dark chocolate with our seville oranges



Edoardo's Menù

Focaccia rustica con alici marinate, cipolla rossa appassita,
pomodori confit, origano e burrata del Cilento
*Rustic focaccia with marinated anchovies, wilted red onion,
tomato confit, oregano and burrata from Cilento*

Uovo cotto a bassa temperatura, verdure primaverili,
cacio, pepe, tartufo e tarallo 
*Egg cooked at a low temperature, baby spring vegetables,
cacio, pepper, truffle and tarallo*

Candele spezzate con crema di cipolle dolci,
tonno cotto e crudo, burrata e bottarga
*Candele spezzate with cream of sweet onion,
cooked and raw tuna, burrata and fish roe*

Tortelli ripieni con genovese, verdure amare, salsa al Provolone del Monaco
Tortelli alla Genovese, bitter vegetables, served with Provolone del Monaco sauce

Pesce San Pietro in crosta di aglio olio e peperoncino,
salsa alle vongole veraci e cime di rapa saltate
John Dory in garlic, olive oil and peperoncino crust, clam sauce and pan tossed turnip tops

Flan all'arancia amara, sorbetto all'arancia e gelatina al Campari
Seville orange sponge, orange sorbet and Campari jelly



Salvatore's Menù

Capesante arrostita, fave, cipollotto nocerino,
lardo di nero casertano e salsa al Parmigiano Reggiano
*Roasted scallop, broad beans, Nocerino spring onion,
nero casertano lard and Parmigiano Reggiano sauce*



Torcione di foie gras con mela annurca, salsa ai ribes rossi e pan brioches
Fois gras torchon with Annurca apple, redcurrant sauce and pan brioches

Paccheri di Gragnano con pomodoro di terra arida,
pesto al basilico e stracciatella di bufala
*Paccheri di Gragnano with dry soil tomato,
basil pesto and buffalo stracciatella*



Tagliolini al tartufo di stagione
Tagliolini with seasonal truffle



Guancia di vitello brasata al Taurasi, carote patate e broccoli
Taurasi braised veal cheek, carrots, potatoes and broccoli



Tartelletta al limone meringata
Lemon meringue tartlet

