

---

## Paolo's Menù

---

Polpo in casseruola con fagiolini, patate e maionese del suo fondo di cottura

*Octopus casserole with green beans, potatoes and octopus mayonnaise* 

I mitici Ravioli capresi 

*The legendary Ravioli capresi*

Pasta mischiata "Pastificio dei Campi" con totani locali, fagioli spolichini e tarallo di Agerola

*Mixed pasta from "Pastificio dei Campi" with local squid, spollichini beans and tarallo from Agerola*

Spghettini di Gragnano mantecati come a Nerano

*Spghettini from Gragnano, Nerano style*

Coccio piccante in casseruola cozze e finocchietto selvatico

*Casseroled spicy coccio fish, mussels and wild fennel* 

Flan all'arancia amara, sorbetto all'arancia e gelatina al Campari

*Seville orange sponge, orange sorbet and Campari jelly* 


€ 150



---

## Edoardo's Menù

---

Tonno scottato profumato alla vaniglia di bourbon,  
melanzane e centrifuga di ostriche e erba cipollina 

*Seared tuna scented with bourbon vanilla, egg plant and oyster and chive centrifuge*

Noci di capesante arrosto, zucchine alla "scapecce", burrata e uova di salmone

*Roasted nuts of scallop, zucchini "alla scapecce", burrata, salmon roe* 

Bottoni ripieni di caciocavallo irpino, scampo arrosto e il suo consommé

*Bottoni filled with caciocavallo from Irpinia, roasted shrimp and its consommé*

Spaghettoni di Gragnano con seppie, tartufi di mare, bottarga e limone

*Spaghettoni from Gragnano with squid, sea truffles, cured fish roe and lemon*

Ricciola con zabaione di mare, fagiolini, asparagi di mare e baccalà croccante

*Amberjack with sea food zabaione, green beans, sea asparagus and crispy baccalà* 

Valrhona fondente, mandorle amare e frutti rossi

*Valrhona dark chocolate, bitter almonds and red fruits* 

€ 150




---

## Salvatore's Menù


---

Terrina di foie gras marinato al pepe lungo, pan speziato e albicocche del Vesuvio  
*Terrine of foie gras marinated with long pepper, spice bread and Vesuvius apricots*

Uovo biologico, soffice di patate, crema di prezzemolo e tartufo estivo  
*Organic egg, potato cake, cream of parsley and summer truffle* 

Tortelli ripieni con ragù alla genovese e verdure amare, salsa al Provolone del Monaco  
*Tortelli filled with ragù alla genovese and bitter vegetables, Provolone del Monaco sauce*

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

Agnello lucano cotto alla vecchia maniera con insalatina all'aceto di lamponi  
*Traditional Lucano Lamb with salad and raspberry vinegar dressing* 

Zabaione al marsala con fragoline di bosco  
*Marsala zabaione with wild strawberries*

€ 150

