

Sorrento
IL RISTORANTE



DINNER MENU

ANTIPASTI

HORS D'OEUVRES

Composta di zucca con noci e ricotta di pecora,
insalata di funghi* e fior di latte 18

Pumpkin compote with walnuts and sheep ricotta cheese,
mushroom* salad, and fresh mozzarella cheese

7 - 11 - 12 - 13

Prosciutto crudo con millefoglie di mela Amoncella
e fegato d'oca*, ristretto all'arancia 18

Cured ham with Amoncella apple mille-feuille and foie gras*,
served with orange reduction

1 - 5 - 6 - 8 - 11 - 12 - 13



Lamelle di carciofi* marinate al limone,
peperone rosso e cicerchie 16

Thinly sliced marinated artichokes* with lemon,
red pepper and chickpeas

12 - 13

Gamberi* allo spiedo con calamaretti,
su cicorie e jus de presse 20

Grilled prawns* with baby squid,
served on chicory with jus de presse

1 - 2 - 3 - 5 - 9 - 13 - 14

Bianco di branzino* marinato al limone e caviale di salmone,
polpa di limone, uovo sodo, capperi e prezzemolo 20

Lemon-marinated seabass* with salmon caviar,
lemon pulp, hard-boiled egg, capers and parsley


3 - 4 - 10 - 12 - 13

I PRIMI

FIRST COURSES

-  Zuppa di lenticchie di Castelluccio
con scarola, arancia e tartufo
Castelluccio lentil soup
with escarole, orange and truffle
6 19
-  Pasta mista con patate e provola
Mixed pasta with potatoes and provola cheese
1 - 6 - 11 - 13 18
- Spaghetti con sugo di polpo* e tarallo al finocchietto
Spaghetti with octopus sauce and fennel flavoured tarallo
1 - 2 - 11 - 12 - 13 - 14 20

Ziti spezzati alla genovese con stinco di maiale 20
Ziti pasta with pork shank in genovese style
1 - 6 - 11 - 12 - 13

 Lagane con ceci e funghi porcini trifolati* al pepe e pop corn 18
Lagane pasta with chickpeas and sautéed porcini mushrooms*
with pepper and pop corn
1 - 3 - 5 - 6 - 11 - 12 - 13

Risotto al limone con gamberi*, mandorle e uova di salmone 20
Lemon scented risotto with prawns*, almonds and salmon roe
2 - 6 - 11 - 12 - 13 - 14

SECONDI DI PESCE

FISH MAIN COURSES

- Dentice al forno con cipollotto croccante,
fagioli di Controne e pomodorino confit al timo 29
Baked snapper with crispy spring onions,
beans from Controne and thyme-infused cherry tomatoes
4 - 12 - 13
- Zuppa di totani* e patate con olive e arachidi saltati 27
Squid* and potato soup with sautéed olives and peanuts
1 - 2 - 5 - 11 - 12 - 13
- Baccalà* arraccanato in terrina 27
con patate dolci e olive infornate
Baked salted cod* au gratin in a terrine
with sweet potatoes and roasted olives
4 - 5 - 12 - 13

SECONDI DI CARNE

MEAT MAIN COURSES

Petto di pollo marinato al limone,
grigliato con mandorle, tortino di peperoni e patate 22
Lemon-marinated grilled chicken breast with almonds,
served with bell pepper and potato flan
1 - 5 - 11 - 12 - 13

Filetto di manzo alla piastra con salsa al Taurasi,
scagliuozzoli con broccoli fritti 29
Grilled beef fillet with Taurasi sauce,
served with fried polenta and broccoli
1 - 5 - 6 - 11 - 12 - 13

Filetto di maialino Casertano marinato al pepe del Sichuan,
con verza stufata e ananas alla griglia 27
Sichuan pepper-marinated piglet fillet from Caserta,
with braised cabbage and grilled pineapple
1 - 6 - 12 - 13

ASSAGGIO VEGETARIANO

VEGETARIAN TASTING



Cuore di carciofo* bianco ripieno con blu di bufala,
cipolla di Tropea e timo

White artichoke* heart stuffed with buffalo blue cheese,
onion from Tropea and thyme

1 - 3 - 7 - 11 - 12 - 13

18



Hamburger vegano* con uovo poché e tartufo irpino

Vegan burger* with poached egg and truffle from Irpinia


1 - 3 - 5 - 8 - 12 - 13


22

I DOLCI

DESSERT

Gran piatto di formaggi nostrani con mostarda di frutta 17
Large platter of local cheeses with fruit mustard
6 - 7 - 11 - 12

 Parfait al limone e caffè, 9
gelato al caramello e biscotto
Lemon and coffee parfait,
with caramel ice cream and biscuit
1 - 3 - 11 - 12 - 13

 Strudel di mele con mandorle pralinate, 9
salsa alla vaniglia di Tahiti
Apple strudel with praline almonds,
served with Tahitian vanilla sauce
1 - 3 - 11 - 13

 Trittico Partenopeo 9
Babà, Caprese, Delizia al limone
Babà, Almond cake, Lemon delight
1 - 3 - 11 - 12 - 13

 Frutta di stagione 7
Seasonal fruit

Gelati della casa 9
Homemade ice cream
3 - 11 - 13

ALLERGENI

ALLERGENS

LEGENDA

1. Glutine - Gluten
2. Crostacei - Crustaceans
3. Uova - Eggs
4. Pesce - Fish
5. Arachidi - Peanuts
6. Sedano - Celery
7. Sesamo - Sesame
8. Soia - Soy
9. Senape - Mustard
10. Lupini - Lupins
11. Latte - Milk / Dairy
12. Anidride Solforosa - Sulfur Dioxide
13. Frutta a guscio - Nuts
14. Molluschi - Molluscs

ICON LEGENDA



Vegetariano - Vegetarian

10% service charge non incluso
10% service charge not included

Alcuni dei prodotti presenti sul menù
potrebbero subire variazioni
Some of the products on the menu
may be subject to change

In mancanza di reperibilità del prodotto fresco, i piatti contrassegnati con () sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine. Alcuni prodotti vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano di autocontrollo ai sensi del Reg. CE 852/04. Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3 - come previsto dalla nota del Ministero della Salute del 2011.

In the absence of availability of the fresh product, the dishes marked with () are prepared with frozen or frozen raw material at the origin. Some products are subject to rapid temperature reduction to guarantee quality and safety, as described in the HACCP plan accordingly to EC Regulation 852 / 04. The fish used to be eaten raw or practically raw has been subjected to preventive reclamation treatment in compliance with the provisions of EC Regulation 853/2004, Annex III, section VIII, chapter 3, letter D, point 3 - as required by the note of the Ministry of Health of 2011.

