

Sorrento  
IL RISTORANTE



LUNCH 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

# 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

## I SECONDI


### 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

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

## ASSAGGIO VEGETARIANO

### VEGETARIAN TASTING

 Cuore di carciofo\* bianco ripieno con blu di bufala,  
cipolla di Tropea e timo 18  
White artichoke\* heart stuffed with buffalo blue cheese,  
onion from Tropea and thyme  
1 - 3 - 7 - 11 - 12 - 13

## I DOLCI

### DESSERT

-  Trittico Partenopeo: 9  
Babà, Caprese, Delizia al limone  
Parthenopean Trio:  
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 preventive 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.

