

I Sapori tipici, l'arte della Tradizione,  
...un viaggio unico tra Gusto e Passione.


*The authentic Flavors, the art of Tradition,  
...a unique journey through Taste and Passion.*

Se, per particolari esigenze alimentari o allergie, si desidera conoscere gli ingredienti utilizzati per la preparazione dei piatti, si prega di rivolgersi al direttore del ristorante.

*For those with special dietary requirements or allergies who may wish to know about the food ingredients used, please ask for the restaurant manager.*

# Antipasti

## *Hors d'oeuvres*

 Carciofo dorato con mozzarella di bufala, pomodoro secco e basilico	14,00
<i>Fried artichoke with buffalo mozzarella, dried tomato and basil</i>	
Salmone affumicato con salsa al limone, insalatina di finocchio, arancia e crostino	16,00
<i>Smoked salmon with lemon sauce, fennel and orange salad with croutons</i>	
Manzo marinato al gin, crema di fragole, menta e fiocchi di ricotta	15,00
<i>Gin marinated beef, strawberry cream, mint and ricotta flakes</i>	
Prosciutto arrosto di cinghiale con provolone del Monaco, marmellata di pere e noci tostate	17,00
<i>Roasted boar ham with "provolone del Monaco" cheese, pear jam and toasted walnuts</i>	

## Le Zuppe, le Paste, i Risotti

### *Soups, Pasta, Risotto*

✓	Consommé stracciatella <i>“Stracciatella” consommé</i>	12,00
✓	Minestrone di verdure fresche con riso integrale <i>Fresh vegetable minestrone with brown rice</i>	12,00
	Spaghettoni con vongole e pomodorini gialli <i>Spaghettoni with clams and yellow cherry tomatoes</i>	16,00
✓	Ravioli caprese con pomodoro passato e salsa di basilico <i>Ravioli “caprese” with tomato and basil sauce</i>	15,00
	Risottino allo zafferano con piselli, gamberi* e coriandolo <i>Saffron flavored risotto with peas, shrimps* and coriander</i>	16,00

\*Alcune vivande durante l'anno possono essere preparate con prodotti congelati di prima scelta.

*\*Some dishes may be prepared with high quality frozen products during the different seasons.*

## Secondi di Pesce

### *Fish Main Courses*

Frittura di calamari\* e gamberoni\* con patate viola 23,00

*Fried squids\* and king prawns\* with purple potatoes*

Scaloppa di spigola al forno con salsa al Fiano d'Avellino, carciofi e patate alla mentuccia 25,00

*Baked fillet of sea bass with Fiano d'Avellino wine sauce, mint flavored artichokes and potatoes*

\*Alcune vivande durante l'anno possono essere preparate con prodotti congelati di prima scelta.

*\*Some dishes may be prepared with high quality frozen products during the different seasons.*

## Secondi di Carne

### *Meat Main Courses*

Petto di pollo farcito con speck,  
favette novelle e lardo, patate fritte 21,00

*Chicken breast filled with smoked ham,  
broad beans and lard, fried potatoes*

Stracotto di manzo al Taurasi 24,00  
con funghi spugnole e machè di patate

*Braised beef flavored with Taurasi sauce  
seasonal mushrooms and mashed potatoes*

## La nostra selezione di formaggi Campani e Nazionali

### *Our selection of local and national cheese*

Servito con marmellate, grissino all'olio d'oliva  
e pane alla frutta secca (Formaggio morbido,  
stagionato 8/12 Mesi, Pecorino, Erborinaro Stagionato) 16,00

*Served with confiture, olive oil flavored breadstick,  
dried fruit bread (soft cheese, 8/12 month matured  
Pecorino, blue cheese)*

## Desserts

### *Desserts*

Selezione di gelati consigliati dal Maitre D'Hotel 8,00

*Selection of ice creams suggested  
by our Maitre D'Hotel*

Trionfo di frutta fresca 9,00

*Fresh fruit triumph*

Trilogia napoletana con babà, delizia al limone e caprese al cioccolato	10,00
<i>Neapolitan trilogy with baba, lemon delight, chocolate and almond cake</i>	
Mousse al cioccolato con albicocche, lamponi e arance	10,00
<i>White chocolate mousse with apricots, raspberries and oranges</i>	
Ricotta e pera con biscotto dacquoise e salsa al miele	10,00
<i>Ricotta and pear with dacquoise biscuit and honey sauce</i>	