



Antipasti Starters

Lingua...gambero, erbe amare e frutti rossi
Tongue...shrimp, bitter chicory and red fruits

Pane, fichi e mortadella di mare
Tuna, bread and figs

Quaglia, alici e peperoncini
Quail, anchovies and sweet chiles

Coniglio, lardo di Agerola e cicoria
Rabbit, lardo and chicory

Baccalà, humus di ceci, cipolla marinata e avocado
Codfish, chickpeas, marinated onion and avocado

Come un Tar...tufo!
Like a Truffle ...

La Pasta Pasta

€18 Risotto al rafano, bottarga di tonno e cedro
Risotto with horseradish, tuna bottarga and cedro

€18 Tagliatelle al caffè, battuto di gamberi rossi e limone di Sorrento
Coffee Tagliatelle, chopped shrimp and orange

€17 Spaghettoni di Gragnano cacio&pepe, sgombro, alghe e agrumi
Spaghettoni from Gragnano cacio&pepe, mackerel, seaweed and citrus

€17 Pasta ai funghi...
Pasta and Mushrooms...

€16 Bottoni di zenzero all'acqua pazza
Homemade Bottoni with ginger and fish soup

€16 La genovese: a modo mio.
Genovese pasta : onion, black pig ragu, Parmigiano froth and lemon

€18 Coscia di Pollo, patate, senape e fichi d'india
Chicken leg, potatoes, mustard and figs

€18 Frittura di Pesce...Bandiera, melone bianco e mandorla
Fish fried...white melon and almond

€17 Agnello Laticauda in finta genovese, kefir e nocciole
Laticauda Lamb with fresh onion, kefir and hazelnuts

€17 Ombrina, asparagi, cannolicchio e patate aglio&olio
Bar, asparagus, clam and potato aglio&olio

€16 Pancetta di maialino con arachidi, papaccelle napoletane e maionese al lime
Pork bacon with peanuts, Neapolitan peppers and mayonnaise to lime

€22 Lampuga, maionese cotta, spinaci e semi di papavero
Dolphinfish, cooked mayonnaise, spinach and poppy seeds

Gli Storici Historians

€22 Gran Cru...do di pesce e crostacei
Il Gran Cru...do raw Fish €35

€22 Pasta e Patate e provola dei Monti Lattari
Pasta, Potatoes and Provola €14

€22

€22

€22

€22

Menù Degustazione / Tasting Menu

Formaggi d'eccellenza, frutta e confetture
Selection of cheeses, fruits and jams €18

La Carne alla brace Grilled meat

Wagyu KOBE selezione Japan
Wagyu Kobe Japan selection l'etto €35

Costata Fiorentina
T-Bone Steak Fiorentina l'etto €6,50

Bistecca di Scottona Irpina
Local beef Steak from Irpina l'etto €5,50

Filetto di razza Podolica
Beef Fillet of Podolica €35

Entrecote di Black Angus selezione Premium
Entrecote of Black Angus Premium quality €32

Milù MENÙ DEGUSTAZIONE

48euro

bevande escluse | drinks not included

Abbinamento cibo-vino €25
Wine pairing

4 Idee di tradizione moderna

Aperitivo | 1 antipasto | 1 primo | 1 secondo | predessert | dessert

Appetizer | 1 starter | 1 pasta | 1 main course | predessert | dessert

coccole finali
final treat

Ecumenuco MENÙ DEGUSTAZIONE

55euro

bevande escluse | drinks not included

Abbinamento cibo-vino €30
Wine pairing

5 Idee pensate senza regole, libero slancio all'interpretazione dello Chef

Aperitivo | 1 antipasto | 2 primi | 1 secondo | predessert | dessert

Appetizer | 1 starter | 2 pasta | 1 main course | predessert | dessert

coccole finali
final treat

Chef xperience MENÙ DEGUSTAZIONE

70euro

bevande escluse | drinks not included

Abbinamento cibo-vino €35
Wine pairing

Esperienza completa.

Una degustazione che esprime a pieno il nostro stile di cucina tra Tecnica, Innovazione e Territorio

*Aperitivo | 7 Proposte sintesi di studio e ricerca
Appetizer | 7 Suggestions summary of study and research*

coccole finali
final treat

Dessert Desserts

Babà ai frutti di bosco
Rum Baba with berries €10

Cioccolato, caramello salato e gelato di ficurine
Chocolate, salty caramel and figs of India sorbetto

Ricotta e Pera
Ricotta cheese and Pear

Cocco, cardamomo, ananas e Rum
Coconut, cardamom, pineapple and Rum

Il TiraMi-LU
TiraMi-LU