



## Antipasti Starters

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

Tonno, ricotta e melanzane alla scapece  
*Tuna, ricotta and aubergines alla scapece*

Quaglia, alici e peperoncini  
*Quail, anchovies and sweet chiles*

Ricciola alla Nerano ...  
*Amberjack in Nerano zucchini*

Baccalà, sedano e blue di bufala  
*Codfish, celery and buffalo cheese*

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

## La Pasta Pasta

€18 Risotto al prezzemolo, Alici di Cetara e gel di agrumi  
*Risotto with parsley and Anchovies*

€17 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 Impepa(s)ta...di cozze  
*Mussels pasta, sechuan pepper and lemon*

€16 Fagotto di Peperone Mbuttunato  
*Fagotto homemade filled with mozzarella, pepper and beef tartare*

€15 La genovese: a modo mio.  
*Genovese pasta : onion, black pig ragù, Parmigiano froth and lemon*

€18 Galletto di Castellammare, spiga alla brace, capperi e Caffè  
*Wild chicken, corn, capper and coffee powder*

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

€17 Asado Napoletano  
*Napolitan Asado*

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

€16 Maialino Nero, indivia e pompelmo  
*Black Pig, endive and grapefruit*

€15 Calamaro in Carrozza, mozzarella e nespole  
*Squid with mozzarella and apricots*

## Gli Storici Historians

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

€22 Bucatino alla Mike ...  
*Bucatini pasta with Tomatoes from Sorrento* €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 Irpinia* 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

### Ecumenico 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 all'insalata  
*Rum Baba with yogurt, balsamic vinegar,  
confit tomato and oil of orange*

Panna, fragole e basilico  
*Panna cotta, strawberries and basil*

Anguria e limone  
*Watermelon and Sorrento lemon*

Pesca, vaniglia e thè nero  
*Peach, vanilla and black tea*

Il TiraMi-LU  
*TiraMi-LU*