



# RISTORANTE À LA CARTE



RADICI.  
RICERCA.  
ORIZZONTI.

# ANTIPASTI



## *Parmigiana di melanzane croccante*

Parmigiana di melanzane croccante, riduzione di pomodorino datterino, cremoso di basilico e grana padano. 10,00 €

---

## *Cilindro di mozzarella*

Cilindro di mozzarella di bufala, prosciutto crudo, crumble al dragoncello, gelato ai fichi. 12,00 €

---

## *Cheesecake di pomodoro*

Mousse di philadelphia, concassé di pomodoro affumicato in osmosi di erbe aromatiche, crumble di pane, tuille al basilico. 12,00 €

---

## *Sandwich di alici*

Sandwich di alici in crosta di mandorle ripieno di mozzarella di bufala affumicata, gel di limone. 14,00 €

---

## *Tartare di tonno*

Tartare di tonno, gel di ginger soia, pesca, chips di alga fritta, olio al basilico. 16,00 €

---



## *Tagliatella di calamaro*

Tagliatella di calamaro\*, gazpacho di pomodorino datterino, melanzana arrosto, salsa di mozzarella di bufala, olio al basilico. 18,00 €

---

## *Aburiyaki di ricciola*

Ricciola scottata da un lato, scarolina riccia, gambero rosa, salsa cocktail, salsa ponzu. 24,00 €

# PRIMI

## Rewind

Tortello ripieno di piselli\*, panna, capocollo di Martina Franca, aria di limone. **16,00 €**

---

## Costiera

Tagliolini all'uovo mantecati al burro, filetti di alici "Armatore", zeste di limone. **16,00 €**

Disponibile anche con aggiunta di Caviale Osietra Imperial **+12,00 €**

---

## Tirreno

Vesuvio di Gragnano IGP "28 pastai", pesto di Prà, salsa di mandorla, tartare di manzo, vinaigrette alla colatura di alici Riserva "Armatore". **18,00 €**

---



## Miseria e Nobiltà

Pasta mista di Gragnano IGP "28 Pastai" cotta in bisque di crostacei, patate, spuma di provola di bufala affumicata, scampi "Porcupine"\*, polvere di crostacei, olio al basilico. **20,00 €**

---

## Profondo Rosso

Riso vialone nano "riserva san massimo", estrazione di gambero rosso a freddo, confettura di limoni e vaniglia, quenelle di gambero rosso\*, olio al basilico. **22,00 €**

---



## Non chiamatela Nerano

Linguine di Gragnano IGP "28 Pastai", crema di zucchini, stracciatella di bufala, astice in olio cottura, ristretto di astice, chips di zucchini e fiori di zucca. **28,00 €**

# SECONDI

## *Tataki di tonno*

Tonno scottato, in crosta di tarallo extra mandorlato, zucchine in diverse consistenze, stracciatella di bufala, salsa teriyaki all'aceto balsamico, olio alla menta.

22,00 €

## *Guancia glassata*

Guancia di bovino glassata al melograno, spuma di topinambur, funghi champignon, spinaci al burro.

24,00 €

## *Orata in crosta*

Orata in crosta di mandorle, pomodoro ricostruito ripieno di caponatina di verdure in agrodolce, guazzetto al basilico e limone.

24,00 €

## *Cernia scottata*

Cernia leggermente scottata, tapenade di olive, coulis di pomodoro giallo, capperi in fiore, olio al basilico; chips con cernia marinata alla soia.

30,00 €



## *Tomahawk*

Red Krowa.

7,50 €  
all'etto



## *T-Bone*

Scottona Prussiana

7,50 €  
all'etto

# DOLCI

## *Millefoglie*

Millefoglie, crema chantilly, amarena, croccantino alle mandorle.

10,00 €

---

## *Babà*

Babà bagnato al liquore di "Limone di Sorrento IGP", crema pasticcera al cioccolato bianco e limone, semifreddo al mascarpone, crumble di mandorle e basilico, limone confit.

10,00 €

---

## *Cannolo scomposto*

Mousse di ricotta di pecora turchessa, sfoglia di cannolo, anacardi, fava tonka, cioccolato fondente e confettura di fichi.

10,00 €



# TOMMASO FOGLIA PASTRY CHEF

La nostra continua ricerca dell'eccellenza incontra l'alta pasticceria. Siamo orgogliosi di inaugurare una speciale **collaborazione** con il **Pastry Chef Tommaso Foglia**.

*Tiramisù*      
*Delattosato*

Bisquit bagnato al caffè,  
crema tiramisù, ganache al caffè,  
glassa rocher.

8,00 €

*Cocco Realistico*      
*Delattosato*

Mousse al cocco,  
composta di frutti esotici e ananas,  
camicia esterna al cioccolato fondente.

8,00 €

*Ti Porto al Cinema*      
*Delattosato*

base mousse al cioccolato fondente,  
al centro inserto al caramello,  
biscuit al cacao,  
gel esotico,  
popcorn caramellati

12,00 €



TOMMASO FOGLIA  
NOLA



# ALLERGENI

In questo indice troverai tutti gli allergeni che saranno riportati in simboli vicino tutti i piatti presenti in questo menu.

## *Arachidi e derivati*

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi

---

## *Frutta a guscio*

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pesanti, anacardi e pistacchi.

---

## *Latte e Derivati*

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie

---

## *Molluschi*

Canestrello, cannolicchi, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongole, tellina ecc.

---

## *Pesce*

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali.

---

## *Soia*

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili.

---

## *Crostacei*

Marini e di acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi e simili.

## Sesamo

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale.

---

## Glutine

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati diversi.

---

## Lupini

Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrostiti, salamini, farine e similari.

---

## Senape

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda.

---

## Sedano

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali.

---

## Anidride solforosa e solfiti

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc.

---

## Uova e derivati

Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionati, pasta all'uovo.

**coperto 2,50 €**