

ANTIPASTI

Insalatina di astice con maionese di pomodoro (A.2,5,9)

Capesante e zucca (A.5,8,9,14)

Crudo di pezzogna affumicato
con la sua acqua pazza fredda (A. 4,5,9)

Bresaola di bufalo burrata e mela marinata (A.7,8)

Vitello tonnato con tartare di tonno
(A.3,4,5,6,8,9,10,12)

Orto di verdure cotto, crudo e soffiato 🌿 (A.5,9,11)

Zuppetta di pomodoro speziato
con ricotta di bufala e crudo di verdure 🌿 (A.4,7,11)

PRIMI PIATTI

Spaghetti "Pastificio dei campi"
con vongole, limone e bottarga (A.1,9,12,14)

Tortelli farciti di gamberi
con passatina di pomodoro, timo e agrumi (A.1,2,3,5,7,9)

Ravioli di pasta cotta
farciti di formaggi campani ai pomodori 🌿 (A.1,7)

Paccheri dei pastai di Gragnano
alla Amatriciana (A.1,7,9)

Maccheroncelli
con ragù di polipetti veraci (A.1,12,14)

Risotto con burrata, fiori di zucca,
pomodorini e crema di piselli 🌿 (A.7,9,12)

Pennoni al ragù napoletano (A.1,7,9)

SECONDI PIATTI

Scaloppe di pesce azzurro,
ceci, corallo di scarola e pomodorini (A.1,4,5,8,9)

Cotto e crudo di pesce bianco,
gamberi rossi con salsa di agrumi ischitani (A.1,2,4,5)

Zuppetta di mare (A.1,2,4,5,9,12)

Pescato del giorno all'isolana (A.4,9,12)

Astice Blu alla brace con insalatina di quinoa, verdure
e aceto di visciole (A.2,9,12)

Filetto di manzo al vino dolce (A.9,10,12)

Coniglio all'ischitana (A. 5,12)

Agnello alle bacche con caponatina di verdure (A.5,9,10,12)

FORMAGGI CAMPANI

Degustazione 3 tipi (A.7,8,11)

Degustazione 5 tipi (A.7,8,11)

DESSERT

Oro di Napoli: variazione di sfogliatella napoletana, babà e pastiera (A. 1,3,5,7,8)

Tiramisù (A. 1,3,7,8,12)

Delizia ai 4 cioccolati selezione Valrhona (A. 1,3,5,7,8)

Mela annurca cheese cake, tatin di mele e gelato alla vaniglia (A.1,3,7,8)

Percoche e vino:
Parfait di pesche e vino (A.1,3,5,7,8,12)

Carpaccio di ananas
marinato con crumble agli agrumi e
sorbetto alla Pina coloda (A.1,5,7,8,12)

GELATI

Pastiera (A. 1,3,7,8,12)

Caffè (A. 1,3,7,8,12)

Pistacchio (A. 1,3,7,8)

SORBETTI

Limone ed eucalipto (A. 1,7,8)

Mele e annurchino (A. 1,8,12)

Prosecco e fragole (A. 1,8,12)

Parte dei nostri prodotti è stata sottoposta ad abbattimento di temperature in loco ai sensi del reg. ce 853/2004

INDICAZIONE ALLERGENI - LEGENDA

Gentile ospite,

per una Sua opportuna consapevolezza circa la presenza di ingredienti potenzialmente causa di allergie ed intolleranze alimentari nei piatti preparati dalla nostra cucina, di seguito troverà l'elenco delle 14 categorie di allergeni catalogate secondo il regolamento UE n° 1169/2011 in vigore dal 25 Ottobre 2014; per Sua comodità, nel menu troverà riportati accanto alla descrizione di ogni piatto i numeri di riferimento alla legenda.

1. Cereali contenenti glutine, ossia grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
 - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1)
 - b) maltodestrine a base di grano (1)
 - c) sciroppi di glucosio a base di orzo
 - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola
 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
 3. Uova e prodotti a base di uova
 4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
 - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi
 - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
 6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
 - a) olio e grasso di soia raffinato (1)
 - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia
 - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia
 - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia
 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
 - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - b) lattiolio
 8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola
 9. Sedano e prodotti a base di sedano
 10. Senape e prodotti a base di senape
 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti
 13. Lupini e prodotti a base di lupini
 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi
- (1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità

In caso di allergie o intolleranze il nostro Chef sarà felice di proporre preparazioni prive degli specifici allergeni.

Alcune pietanze potrebbero contenere prodotti surgelati*

Parte dei nostri prodotti è stata sottoposta ad abbattimento di temperature in loco ai sensi del reg. ce 853/2004