



LA TRADIZIONE SECONDO NOI...

ANTIPASTI

Mozzarella di bufala D.O.P. "Caseificio Unica Bio"

pomodori campani e pesto di basilico del nostro orto (GF) (V) 29

Parmigiana di melanzane

pomodoro San Marzano, fior di latte di Tramonti e provola affumicata (GF) (V) 28

PASTA E ZUPPE

Spaghetti di Gragnano "Vicidomini"

ai 3 pomodori campani e basilico del nostro orto (VG) 34

Maltagliati fatti in casa

con ceci di Teano, rosmarino e olio evo 33

Paccheri di Gragnano

ai frutti di mare e limone Costa d'Amalfi I.G.P. 43

Minestrone di cavolo nero

salsiccia di maialino dei Monti Lattari e crostoni di pane cafone 27

SECONDI

Trancio di orata all' "Acqua pazza"

con pomodorini, olive, capperi e patate di Montoro (GF) 49

T. Bone di manza Beneventana

con selezione di verdure alla griglia di stagione (2 pers.) (GF) 135

PER INIZIARE...

Crudo di pesce e crostacei

scampi e gamberi rossi di Praiano, carpaccio di ricciola, tartare di tonno rosso di Cetara e caviale Asetra (GF) 70

Lo scampo nel bosco

terra di patate, porcini, salsa ai crostacei e foglie secche (GF) 58

Crema di ceci di Teano

gamberi rossi di Praiano profumati alle erbe aromatiche del nostro orto 36

Tartare di manza Beneventana

salsa bernese, fonduta di pecorino di Tovere e riduzione all'aglianico (GF) 39

Millefoglie di Parmigiano Reggiano

asparagi, tartufo nero e tuorlo d'uovo dorato (V) 42

L'autunno dell'orto in tavola

zucca gialla cotta a bassa temperatura, carpaccio di mela annurca, broccoli e salsa di melograno 34

PASTA E RISOTTO

Linguine bio "Pastificio Gentile"

con gamberi rossi, datterino giallo e colatura di alici di Cetara **45**

Tagliatelle al nero di seppia fatte in casa

con scampi e stracciata di bufala "Caseificio Unica Bio" **49**

Risotto "Riserva San Massimo" con astice

funghi chiodini e riduzione di manzo (GF) **58**

Tagliolini all'uovo fatti in casa

al tartufo bianco di Alba (V) **80**

aggiunta di tartufo **16 (1 gr)**

Ravioli di pasta fresca

alla barbabietola, con ragù napoletano e fonduta di provolone del Monaco D.O.P. **38**

DAL MARE E DALLA TERRA...

Dai pescatori della Costiera

la nostra selezione di pesci interi: spigola, orata e pezzogna venduti a peso (GF) **17 (100 gr)**

Scaloppa di branzino

profumata al burro bianco al limone e porro all'Amalfitana" (GF) **46**

Frittura di paranza

con maionese fatta in casa al dragoncello **44**

Scampi e gamberi rossi di Praiano

al vapore, con citronette di pompelmo **70**

Carrè di agnello

profumato al timo e mela annurca in agrodolce **47**

Filetto di manzo

ai funghi porcini e riduzione di vino (GF) **49**

L'ESSENZA DELLO CHEF...

Raccolta di esperienze, ingredienti e preparazioni culinarie
volte a creare una combinazione unica di emozioni – Minimo 2 Pers

6 assaggi dei piatti d'autore del nostro chef 155

Abbinamento vini del nostro Sommelier 100

LE LECCORNIE DEL CARUSO

Tiramisù Caruso 21

Mascarpone di bufala e caffè espresso napoletano (GF) (V)

Il limone... primo fiore d'inverno 23

Mousse di limone primo fiore, albedo semi candito, crumble di riso e sorbetto (GF) (V)

“Il babà Caruso senza pensieri”

Babà savarin con farina integrale, crema gialla e amarena abbinato ad una scelta di rum invecchiati:

Appleton Extra, Bacardi 8 **25**

Diplomatico Reserva Exclusiva - Venezuela **28**

Zacapa Centenario 23 yrs old - Guatemala **32**

Latte e biscotti dei Monti Lattari 23

Flan di castagne, crema al latte, croccante al cacao e gelato al latte bruciato (V)

La delizia al limone Costa d'Amalfi I.G.P (V) 20

Anacaprese “Caruso” 22

Anacaprese al cioccolato bianco, scorze di limone e gelato alla vaniglia (GF) (V)

Composizione di frutta di stagione 19

Gelati (V) e sorbetti artigianali (VG) (GF) (V) 18

FORMAGGI CAMPANI E ITALIANI

“La piccola selezione” 22

Selezione di formaggi freschi e stagionati e le composte fatte in casa

“La grande selezione” 30

Selezione di formaggi freschi e stagionati e le composte fatte in casa

(GF) Prodotti dietetici senza glutine (VG) Proposte vegane (V) Proposte vegetariane

Prezzi in Euro, servizio compreso - IVA inclusa

Informazioni sulle Allergie Alimentari: Alcuni piatti e bevande possono contenere uno o più dei 14 allergeni indicati dal Regolamento (UE) N. 1169/2011.

Su richiesta è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita dal personale in servizio. Non possiamo garantire la totale assenza di tracce di tali allergeni in tutti i nostri piatti e bevande.

Executive Chef: Roberto Villa - Restaurant Manager: Mario Rando

(GF) Prodotti dietetici senza glutine (VG) Proposte vegane (V) Proposte vegetariane

Prezzi in Euro, servizio compreso - IVA inclusa - Coperto 10 Euro a persona

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004, Allegato III, Sezione VIII, Capitolo 3, lettera D, Punto 3.

Informazioni sulle Allergie Alimentari: Alcuni piatti e bevande possono contenere uno o più dei 14 allergeni indicati dal Regolamento (UE) N. 1169/2011.

Su richiesta è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita dal personale in servizio. Non possiamo garantire la totale assenza di tracce di tali allergeni in tutti i nostri piatti e bevande.