



(V) vegetariano - (VG) vegano - (GF) senza glutine
Prezzi in euro, servizio compreso - IVA inclusa

Il nostro impegno per la sostenibilità si riflette anche nella scelta di prodotti locali, inclusi pesce, carne, latticini, frutta e verdura, molti dei quali provenienti da fornitori locali. Inoltre, il nostro caffè e tè sono certificati e provengono da collaborazioni fair trade.

Informazioni sulle Allergie Alimentari: alcuni piatti e bevande possono contenere uno o più dei 14 allergeni indicati nell'Allegato II del Regolamento (UE) N. 1169/2011 e s.m.i.. Gli allergeni e i loro derivati sono: **(1) Cereali contenenti glutine**, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (*); b) maltodestrine a base di grano (*); 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, (3) Uova, (4) 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, (6) Soia**, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato (*); 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**, 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, (10) Senape, (11) Semi di sesamo, (12) Anidride solforosa e solfiti, (13) Lupini, (14) Molluschi.**

(E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.*

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

Il pesce destinato al consumo crudo o quasi crudo è sottoposto a un trattamento di bonifica preventiva in conformità alle disposizioni del Regolamento (CE) N. 853/2004, Allegato III, Sezione VIII, Capitolo 3, lettera D, Punto 3. Prodotto ittico conforme alle prescrizioni del Reg. (CE) N. 853/04, Allegato III, Sezione VIII, Capitolo 3, lettera d, punto 3. Seguendo le procedure del Piano H.A.C.C.P. secondo il Regolamento (CE) N. 852/04 e s.m.i., per garantire qualità e sicurezza, (a) i piatti o gli ingredienti contrassegnati con © sono congelati o surgelati all'origine dal produttore, (b) gli ingredienti possono essere sottoposti a un abbattimento in loco a temperature negative.

GUSTOSI ASSAGGI

LA NOSTRA SELEZIONE DI 3 CAVIALI DA 10 GR 190

Oscietra Royal, Sevruga Royal, Tradition Royal e
guarnizioni classiche

(1,7)

OSTRICHE

(GF) (14)

3 pezzi 28 / 6 pezzi 56

PANE, ALICI E BURRO 18

FOCACCINE CALDE 28

stracciatella di bufala e Culatello di Zibello Oro
Spigaroli - stagionatura 24 mesi

(1,7)

BACCALÀ FRITTO 22

Maionese al limone

(1,3,4)

FIORI DI ZUCCA 22

Con ricotta

(1,3,7)

PATATINE 22

Caciocavallo e tartufo

(7,14)

GLI IMMANCABILI

CAESAR SALAD 26

lattuga romana, salsa Caesar, crostoni di pane all'aglio,
Parmigiano Reggiano

(V) (1,3,7)

Con aggiunta di: Petto di pollo alla griglia profumato al
rosmarino 38

Con aggiunta di: Gamberi rossi di Praiano alla griglia
48

INSALATA CAPRESE 28

selezione di pomodori campani, mozzarella di bufala
campana biologica

(GF,V) (7)

PROSCIUTTO CRUDO STAGIONATO 24 MESI 32

con melone gialletto o cantalupo

TOAST 28

prosciutto cotto, formaggella di bufala campana

(1,7,11)

HAMBURGER 38

manzo in pane al sesamo,
formaggio fondente e pancetta tesa

(1,7,11)

I CARUSO'S CLUB SANDWICHES

TRADIZIONALE 40

Pane bianco, petto di pollo, uovo bio, pomodoro di
Sorrento, bacon, lattuga e maionese

(1,3,7)

RAVELLO 38

Pane al pomodoro, pomodori secchi, pesto, verdure
grigliate e spinaci

(1)

MARE FUORI 48

Pane al nero di seppia, granchio, uova sode, insalata,
salicornia e maionese al limone

(1,3)

I NOSTRI PIATTI AL BAR

MINESTRONE 25

Zuppa di verdure

GNOCCHI ALLA SORRENTINA 32

salsa di pomodoro, basilico e mozzarella di bufala
campana biologica

(V) (1,3,7)

PENNE AL PESTO 28

Basilico, parmigiano e pinoli

TAGLIATELLE AL RAGÙ DI BUFALA 35

(1,9,12)

LINGUINE GERARDO DI NOLA 38

ai frutti di mare e pomodorini del Piennolo

(1,2,4,14)

SPAGHETTI VICIDOMINI 28

salsa di pomodoro San Marzano e basilico

(VG) (1)

TRANCIO DI PESCATO DEL GIORNO ALLA
GRIGLIA 48

Con verdure alla griglia

(GF) (4,7)

FILETTO DI MANZO 58

alla griglia, rucola, pomodorini e scaglie di Parmigiano

Reggiano

(GF) (7)

GRIGLIATA DI GAMBERI ROSSI DI PRAIANO E
CALAMARI 68

verdure di stagione

(GF) (2,14)

IL POLLO NOSTRALE AI FERRI 32

verdure di stagione e patate novelle

(GF)

TAVOLOZZA DI SALUMI E FORMAGGI CAMPANI
salsiccia stagionata, crudo dei Monti Lattari, capocollo,
pecorino di Tovere, Provolone del Monaco DOP e
caprino di Tramonti

(7)

per 2 pax 49

LE DOLCENZE

LA DELIZIA 18

al limone costa d'amalfi i.g.p.

(V) (1,3,7)

TIRAMISÙ CARUSO 18

con mascarpone di latte di bufala

(1,3,7,12)

BABA 18

mini babà al limoncello

(V) (1,3,7,12)

TAGLIATA DI FRUTTA 18

la nostra frutta di stagione

GELATI E SORBETTI 15

limone, fragola(VG), vaniglia (3,7), nocciola (7,8),
pistacchio (7,8), cioccolato (7,8)

(7)