

ANTIPASTI - STARTERS

€

Caviale Tradition Calvisius e le sue garnitures 10 gr. (1, 3, 4, 7) 60

'Tradition' Calvisius caviar and its garnishes 10 gr

Caviar 'Tradition' de Calvisius et ses garnitures 10 gr.

Garnierter Calvisius 'Tradition'-Kaviar 10 gr.

Battuto di crostacei alla mediterranea** (1, 2, 7) 36

Mediterranean-Style Crustacean Battuto

Battu de crustacés à la méditerranéenne

Krustentier-Battuto nach mediterraner Art

Fish Tartare di pescato locale con chips di riso croccante e bottarga** (3, 4) 36

Local fish tartare with crispy rice chips and bottarga

Tartare de poisson local avec chips de riz croustillant et poutargue

Lokales Fisch mit knusprigen Reischips und Bottarga

Salmone affumicato, crème fraîche, avocado e crumble di capperi di Pantelleria (1, 4, 7) 28

House-smoked salmon, crème fraîche, avocado, and Pantelleria caper crumble

Saumon fumé maison, crème fraîche, avocat et miettes de câpres de Pantelleria

Hausgeräucherter lachs, crème fraîche, avocado und Pantelleria-kaper-brösel

Capesante, mais, Prosecco, zafferano* (1, 7, 12, 14) 42

Scallops, Corn, Prosecco and Saffron

Coquilles Saint-Jacques, Maïs, Prosecco et Safran

Jakobsmuscheln, Mais, Prosecco und Safran

Polpo scottato e zucca in diverse consistenze* (11, 14) 32

Seared Octopus, Pumpkin in Various Textures

Poulpe Saisi, Potiron aux Consistances Variées

Angebratener Octopus, Kürbis in verschiedenen Konsistenzen

Per esigenze alimentari specifiche, il nostro maître vi guiderà nella selezione di un percorso gastronomico nel pieno rispetto delle vostre intolleranze.
For specific dietary requirements, our maître will guide you in selecting a gastronomic experience that fully respects your intolerances.

* Le Piatanze contrassegnate con asterisco possono contenere prodotti di alta qualità surgelati per garantirne la freschezza

* Dishes marked with an asterisk may contain high-quality frozen products to ensure their freshness.

** Pesce e crostacei, serviti crudi, vengono sottoposti ad abbattimento preventivo alla temperatura di -24 °C per almeno 24 ore e, successivamente, mantenuti per almeno 24 ore alla temperatura di -18 °C, come previsto dal regolamento Europeo vigente.

** Fish and shellfish served raw, are before frozen at - 24 °C for at least 24 hours, then maintained for at least 24 hours at - 18°C, as required by E.U. legislation.

ANTIPASTI - STARTERS
€

Mozzarella di bufala con variazione di pomodoro e basilico (7) 	22
<i>PDO buffalo mozzarella with tomatoes and basil leaves</i> Mozzarella de bufflonne AOP à la tomate et basilic Büffel Mozzarella D.O.P. mit Tomaten un basilikum	
Mozzarella di bufala Dop con Prosciutto San Daniele 24 mesi (7)	24
<i>PDO buffalo mozzarella with 24-month-cured San Daniele ham</i> Mozzarella de bufflonne AOP avec jambon San Daniele 24 mois Büffel Mozzarella D.O.P. mit San-Daniele-Schinken 24 Monate gereift	
Dripping di parmigiana di melanzane napoletana e germogli di basilico nano (1, 5, 7) 	18
<i>Neapolitan aubergine ‘Parmigiana’ with mozzarella, tomato, basil and dripping sauce</i> Parmigiana d’aubergines napolitaine avec mozzarella, tomate et basilic dripping Neapolitanische ‘Auberginen-Parmigiana’ mit Mozzarella, Tomaten, Basilikum dripping-Sauce	
Steak tartare di filetto di Fassone Piemontese (1, 3, 10)	38
<i>Fassona Piemontese fillet steak tartare</i> Steak tartare de filet de Fassona Piémontaise Rinderfilet Tatar vom Fassona-Piemontese	
Girello di vitello sous-vide, salsa tonnata, quinoa soffiata e germogli (1, 3, 4, 7)	25
<i>Sous vide veal round, tuna sauce, puffed quinoa and sprouts</i> Noix de veau sous-vide, sauce au thon, quinoa soufflé et graines germées Kalbshüfte sous-vide, Thunfischsauce, gepuffter Quinoa und Sprossen	

PIATTI VEGANI - VEGAN DISHES

€

Lattuga romana alla brace, kefir e lenticchie soffiate (7)  	22
<i>Grilled Romaine lettuce, kefir, and puffed len</i> Laitue romaine grillée, kéfir et lentilles soufflées Gegrillter Römersalat, Kefir und gepuffte Linsen	
Minestrone di verdure di stagione con crostini di pane cafone all’olio d’oliva (1)  	16
<i>Seasonal vegetable ‘Minestrone’ soup with rustic bread croûtons and olive oil</i> Minestrone de légumes de saison avec croûtons de pain de campagne et huile d'olive Saisonale gemüsesuppe mit rustikalen Brotcroûtons und olivenöl	
Vellutata di carote affumicate, arancia e zenzero (1)  	18
<i>Smoked Carrot cream with Orange and Ginger</i> Vellouté de Carottes Fumées, Orange et Gingembre Creme aus geräucherten Karotten mit Orange und Ingwer	
Scialatielli alla lattuga di mare al limone pane, fiori di zuccchina e pinoli tostati (1, 8)  	24
<i>Scialatielli with Sea Lettuce and Pane lemon, Zucchini Flowers and Toasted Pine Nuts</i> Scialatielli à la Laitue de Mer et Pane lemon, Fleurs de Courgette et Pignons de Pin Grillés Scialatielli mit Meersalat und “Zitronenbrot”, Zucchiniblüten und gerösteten Pinienkernen	
Bistecca di cavolfiore con il suo fondo (9)  	24
<i>Cauliflower Steak with Its Reduction</i> Steak de Chou-fleur avec son Fonds Blumenkohl-Steak mit eigenem Fonds	
Tempura di verdure con salsa agrodolce (1, 6)  	22
<i>Vegetable tempura with sweet and sour sauce.</i> Tempura de légumes avec sauce aigre-douce. Gemüse-Tempura mit süß-saurer Sauce.	

PASTA, RISO, ZUPPE - PASTA, RICE, SOUPS
€

Tortelli fatti in casa con melanzane arrostiti, astice blu e la sua bisque (1, 2, 3, 7)	42
<i>Lobster cream with Basmati rice and croûtons</i> <i>Volouté de Homnard avec riz Basmati et croûtons</i> <i>Hummercreme mit Basmatireis und croûtons</i>	
Risotto Acquerello invecchiato 2 anni allo Champagne (7, 9, 12)	30
<i>Champagne risotto with 2 years aged Acquerello rice</i> <i>Risotto au Champagne avec riz Acquerello r��serve 2 ans d'��ge</i> <i>Champagner-Risotto mit Acquerello-Reis 2 Jahre gereift</i>	
Candele spezzate alla genovese di polpo verace e canestrato di Casa Madaio (1, 12, 14)	28
<i>Candele pasta with octopus and onions sauce and Casa Madaio Canestrato cheese</i> <i>Candele p��tes �� la sauce de poulpe et oignons avec fromage Canestrato de Casa Madaio</i> <i>Candele Pasta mit Oktopus-Zwiebel-Sauce und Casa-Madaio-CanestratoK��se</i>	
Tagliolini di pasta all'uovo al limone e lingotto di caviale grattugiato (1, 3, 4, 7)	32
<i>Tagliolini egg's pasta, lemon and grated caviar ingot sauce</i> <i>Tagliolini �� l'��uf et au citron et p��pite de caviar r��p��</i> <i>Tagliolini ei-pasta mit Zitronen und geriebenem kaviar-nugget</i>	
Rigatoni napoletani mantecati al tavolo allo scarpariello (1, 4, 7)	25
<i>Neapolitan Rigatoni, table-creamed "scarpariello" style.</i> <i>Napolitains Rigatoni, cr��m��e �� table �� la fa��on scarpariello.</i> <i>Neapolitanische Rigatoni, am Tisch nach Scarpariello-Art cremig ger��hrt.</i>	
Gnocchetti freschi di patate gratinati alla sorrentina (1, 3, 7)	24
<i>Home-made potato dumplings au gratin with mozzarella and tomato Sorrento style</i> <i>Gnocchis de pommes de terre frais gratin��s avec mozzarella et tomates a la sorrentine</i> <i>Gnocchi nach Sorrentiner Art, ��berbacken mit Mozzarella und Tomaten sauce</i>	



PESCATO DEL GIORNO - CATCH OF THE DAY

€

Mercato locale - a scelta: alla griglia, bollito, all'acqua pazza (9) , al forno (1, 9) , fritto (1, 5) *		
<i>Local market - at your choice: Grilled, boiled, poached with tomato and garlic (9), baked (1, 9), fried (1, 5)*</i>		
<i>Marché local - à votre choix: Grillée, poché, a la sauce tomate (9), au four (1, 9), frit (1, 5)*</i>		
<i>Tagtäglich vom Fischmarkt - nach Wahl: Vom Grill, Gekocht, mit Tomatensoße (9), Vom Ofen (1, 9), Gebacken (1, 5)*</i>		
Aragosta (2)	(500 gr.)	120
<i>Spiny lobster / Langouste / Languste</i>		
Astice (2)	(500 gr.)	70
<i>Rock lobster / Homard / Hummer</i>		
Scampi (2)	(al pezzo / piece)	14
<i>Scampi / Langoustines / Kaisergranaten</i>		
Gamberi rossi (2)	(al pezzo / piece)	14
<i>King prawns / Gambas / Garnelen</i>		
Ricciola (4)	(trancio / filet 250 gr.)	35
<i>Amberjack / Seriole / Gelbschwanzmakrele</i>		
Tonno (4)	(trancio / filet 250 gr.)	35
<i>Tuna / Thon / Thunfisch</i>		

IL PESCATO SUGGERITO DAL MAÎTRE

The Maître's Recommended Catch

Pescato del giorno (4)	all'etto	11
<i>Catch of the Day</i>	<i>By the Hectogram</i>	
<i>Pêche du Jour</i>	<i>À l'Hectogramme</i>	
<i>Fang des Tages</i>	<i>Pro Hektogramm</i>	



MAIN COURSES

€

Filetto di spigola di Orbetello al vapore, insalatina di campo, _____ 36
melograno e ceviche bianca (4, 9, 12)

Steamed Orbetello Sea Bass Fillet, Field Salad, Pomegranate and White Ceviche

Filet de Bar d'Orbetello Vapeur, Salade de Champ, Grenade et Ceviche Blanche

Gedünstetes Wolfsbarsch-Filet von Orbetello, Feldsalat, Granatapfel und weiße Ceviche

Trancio di rombo chiodato, salsa alla cacciatora di mare e friarielli saltati (4, 12) _____ **38**

Studded Turbot Steak with Maritime Cacciatora Sauce and Sautéed Friarielli

Tranche de Turbot Clouté, Sauce Cacciatora di Mare et Friarielli Sautés

Mit Kräutern gesteckter Turbot-Steak mit Meeres-Cacciatora-Sauce und angebratenen Friarielli

Rollatina di Coniglio all'ischitana con patate saltate agli aromi (5, 12) _____ **32**

Ischia-Style Rabbit Roulade with Aromatic Sautéed Potatoes

Roulade de Lapin à l'Ischitana, Pommes de Terre Sautées aux Aromates

Kaninchen-Roulade nach Ischia-Art mit aromatisch angebratenen Kartoffeln

Orecchio d'elefante alla milanese con patatine e maionese al tartufo (1, 3) _____ **38**

'Orecchio d'elefante' Milanese style Veal cutlet with French fries and truffle mayonnaise

'Orecchio d'elefante' Côte de veau à la milanaise accompagnée de frites et de mayonnaise à la truffe

'Orecchio d'elefante' Kalbskotelett nach Mailänder Art mit Pommes Frites und Trüffel-mayonnaise

Tournedos alla Rossini (1, 3, 8, 10, 12) _____ **60**

Tournedos Rossini

Tournedos à la Rossini

Tournedos Rossini (nach Rossini-Art)

Chateaubriand con verdure, patate al forno, salsa bernese e barbecue (3, 5, 7) _____ (700 gr.) **130**

Chateaubriand with assorted vegetables, oven-baked potatoes, served with béarnaise and barbecue sauces

Chateaubriand avec légumes, pommes de terre au four, accompagnés de sauce béarnaise et barbecue

Chateaubriand mit gemischtem Gemüse, Bratkartoffeln, serviert mit Sauce béarnaise und Barbecue-Sauce



DALLA BRACE - BARBECUE

€

Servito con verdure di stagione, salsa bernese (3, 7, 12) e salsa barbecue
Served with seasonal vegetables, Béarnaise sauce (3, 7, 12) and barbecue sauce
Servi avec des légumes de saison, sauce béarnaise (3, 7, 12) et sauce barbecue
Serviert mit saisonalem Gemüse, Sauce Béarnaise (3, 7, 12) und Barbecuesauce

Salsiccia di Maialino Nero Casertano (12)

Casertana Black Piglet Sausage
Saucisse de Porcelet Noir Casertan
Wurst vom Schwarzen Casertana-Ferkel

28

Pork chop di Maialino Nero Casertano

Casertana Black Piglet Pork Chop
Côte de Porcelet Noir Casertan
Kotelett vom Schwarzen Casertana-Ferkel

28

Flat iron steak di manzo

Beef Flat Iron Steak
Flat Iron Steak de Bœuf
Flat Iron Steak vom Rind

30

Costolette d'agnello alla scottadito

Grilled lamb chops 'Scottadito' style
Côtelettes d'agneau grillées à la 'Scottadito'
Gegrillte Lammrücken nach 'Scottadito'-Art

36

Costata di Scottona frollata 30 giorni

Dry-aged Scottona rib steak - 30 days
Côte de bœuf de Scottona maturée - 30 jours
Scottona-Rippensteak - 30 Tage gereift

(all'etto) 14

T-bone di Scottona frollata 30 giorni

Dry-aged Scottona T-bone - 30 days
T-bone de Scottona maturée - 30 jours
Scottona-T-Bone - 30 Tage gereift

(all'etto) 16



FRUTTA, DESSERT - FRUIT, DESSERTS €

Selezione di dolci del giorno (1, 3, 4, 6, 7, 8) 14
Daily dessert selection
Sélection de desserts du jour
Tagen Dessertauswahl

Selezione di gelati e sorbetti (1, 3, 4, 6, 7, 8) 14
Selection of ice creams and sorbets
Sélection de glaces et de sorbets
Auswahl an Eis und Sorbets

Frutta fresca di stagione 12
Seasonal fresh fruit
Fruits frais de saison
Frische saisonale Früchte

Selezione di formaggi (7) 20
Cheese selection
Sélecion de fromages
Käseauswahl

Su prenotazione - on Reservation
(per 2 / 4 persone - for 2 / 4 people)

Soufflè con salsa alla vaniglia del Madagascar e cioccolato fondente Valrhone (1, 3, 4, 6, 7, 8) 80
Soufflé with Madagascar vanilla sauce and Valrhona dark chocolate
Soufflé avec sauce à la vanille de Madagascar et chocolat noir Valrhona
Soufflé mit Madagaskar-Vanillesauce und Valrhona-Zartbitterschokolade

kids menu



IL PICCOLO ESPLORATORE

Bocconcini di bufala e prosciutto San Daniele (7)

Buffalo mozzarella with San Daniele ham | Mozzarella de bufflonne et jambon San Daniele

Büffel-Mozzarella-Häppchen und San Daniele Schinken

Pennette al pomodoro e basilico (1)

Pennette pasta with tomato and basil | Pennette tomate et basilic

Penne mit Tomaten und Basilikum

Chicken Nuggets con patatine fritte (1)

Chicken Nuggets with chips | Chicken Nuggets avec frites | Chicken Nuggets mit Pommes frites

Caprese al cioccolato (1, 3, 7, 8)

Chocolate cake | Gâteau au chocolat | Schokoladenkuchen

€ 38



IL CORALLO MAGICO

Fritturine miste napoletane (1, 3, 7)

Mixed Neapolitan Fried Foods | Fritures Mixtes Napolitaines

Gemischte neapolitanische Frittierte Speisen

Gnocchi di patate alla sorrentina (1, 7)

Sorrentine style potato gnocchi | Gnocchi de pommes de terre à la Sorrentine

Gnocchi nach Sorrentinischer Art

Filetto di spigola ai ferri con patate fritte (4)

Grilled Sea Bass Fillet with Fried Potatoes | Filet de Bar Grillé avec Pommes de Terre Frites

Gegrilltes Wolfsbarsch-Filet mit Pommes Frites

Scelta di gelato artigianale (1, 3, 4, 6, 7, 8)

Choice of homemade ice creams | Choix de glaces artisanales

Auswahl an hausgemachtem Eis

€ 38

INDICAZIONE ALLERGENI - LEGENDA

Gentile Ospite,
per la sua opportuna consapevolezza, circa la presenza di ingredienti potenzialmente causa di allergie e 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

Grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e i loro ceppi ibridati e prodotti derivanti, 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'alcool 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

- a) glicerina di pesce, utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi
- b) gelatina o colla di pesce, utilizzata come nella birra e nel vino

5. ARACHIDI e prodotti a base di arachidi

6. SOIA e prodotti a base di soia

- a) olio e grasso di soia ranato (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 tosteroli e tosteroli 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'alcool etilico di origine agricola
- b) lattitolo

Tutte le pietanze da noi servite sono preparate in cucina, dove vengono lavorati diversi alimenti; quindi potrebbero essere presenti tracce di allergeni sopraindicate, in ogni pietanza.

Consumare carne, pesce, frutti di mare o uova poco cotti può avere ripercussioni negative sulla salute.

8. FRUTTA A GUSCIO

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 di macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio 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 concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti

13. LUPINI e prodotti a base di semi 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 valutata o dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati

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

ALLERGENIC INDICATION - Key numbers indication (legend)

Dear Guest,

for your awareness we wish to inform you about the ingredients that may cause allergies and intolerances and that may be contained in the recipes presented in our menu. Below please find the list of the 14 categories of allergens defined by the regulation UE No° 1169/2011 effective from October 25th 2014; in the following menu the key numbers next to each course indicate the presence of the matching allergen categories.

1. CEREALS containing GLUTEN

Wheat, rye, barley, oat, emmer, khorasan wheat, their derivative strains and by products, except:

- a) glucose syrup made from wheat, including dextrose (1)
- b) wheat based maltodextrin (1)
- c) glucose syrups based on barley
- d) cereals used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of bio origins

2. CRUSTACEANS and products based on shellfish

3. EGGS and egg based products

4. FISH and shell based products, except:

- a) shell gelatin used as carrier for vitamin or carotenoid preparations
- b) gelatin or isinglass used as setting agents in beer and wine

5. PEANUTS and peanuts based products

6. SOY and soy-based products, except:

- a) refined soy bean oil and fat (1)
- b) natural mixed tocopherols (E306), tocopherol D-alfa tocopherol, natural D-alfa tocopherol, natural succinate D-alfa natural soy
- c) vegetable oils derived from phytosterols and phytosterolesters from soybean
- d) plant stanol ester produced from vegetable oil sterols from soybean

7. MILK and dairy products (lactose included), except:

- a) milk serum used for making distilled spirits including ethyl alcohol of bio origin
- b) lactitol

8. NUTS

Almonds (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), nuts Cashew (*Anacardium occidentale*), pecans (*Carya illinoensis* Wangenh. K. Koch), brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachio nuts (*Pistacia vera*), macadamia nuts or Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*), and their products, except for nuts used for making distilled spirits including ethyl alcohol of bio origin

9. CELERY and celery based products

10. MUSTARD and mustard based products

11. SESAME SEEDS and sesame seeds based products

12. SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES

In concentration above 10mg/kg or 10 mg/liter in terms of total SO₂ to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to manufacturer's instructions

13. LUPINE and lupine based products

14. MOLLUSKS and mollusks based products

1) and derivative, in order that the transformation that has not increase the level of allergenicity

In case of allergies or intolerances our Executive Chef will be happy to offer special preparations allergens free.

All dishes served are prepared in our kitchen, where various food items are handled; therefore, traces of the allergens listed above may be present in any dish.

Consuming undercooked meat, fish, seafood or eggs may have negative effects on your health.