

Nos hors-d'œuvre

Salade capricieuse «Style Tasso» avec écailles de parmesan et notre vinaigrette balsamique <i>(salade mixte, croûtons de pain, poulet, pignons, ananas épicé, tomates cerises jaunes et rouges, écailles de parmesan)</i>	€ 14,00
Caprese avec tomate fiascone, tresse de Sorrento, olives, basilic et origan	€ 12,00
Burrata et Culatello sélectionnés par nos soins	€ 18,00
Poulpe grillé sur un lit de pommes de terre et de haricots, croustillant de fenouil et brunoise de légumes	€ 18,00
Noix de Saint-Jacques poêlées servies avec une crème d'aubergines, pesto au basilic, stracciatella de burrata, galette de pain cafone et œufs de saumon Balik	€ 18,00
Homard en chapelure de pain panko sur spaghetti de courgettes et sauce crémeuse épicée	€ 22,00
Crevettes enrobées de lard et autres ingrédients, sur fondue Provolone del Monaco, scarole sautée et poireaux frits *	€ 18,00
Calmars poêlés au poivre du Sichuan sur courge à l'étouffée et croustillant de légumes	€ 18,00
Magret de canard mariné aux agrumes et perles de melon au porto, purée de céleri-rave, figes sèches et brioches de fruits secs	€ 18,00
Foie gras rôti au passito de Pantelleria, avec pomme reinette, prunes, raisins secs, noisettes caramélisées et chutney de fruits exotiques	€ 22,00

Nos suggestions de plats de pâtes et de riz

Riz carnaroli à la crème de crevettes rouges, lait d'amande fraîche, amandes grillées et poivre blanc	€ 20,00
Paccheri de Gragnano tréfilés au bronze sautés dans un ragoût de tomates cerises jaunes, et basilic dans une terre cuite	€ 18,00
Spaghetti à la pescatora (<i>crevettes rouges, calamars, fruits de mer et tomates cerises</i>)	€ 20,00
Nos scialatielli à la provola des Monts Lattari et cèpes *	€ 18,00
Ziti brisés à la genovese à base d'entrecôte royale de scottona et ricotte salée	€ 18,00
Spaghetti longs produits à séchage lent avec sauce tomate de San Marzano et une sélection de fromages râpés	€ 18,00
Tortelli farcis avec une parmigiana d'aubergine accompagnés d'une sauce tomate cerise, câpres, olives Gaeta, écailles de caciotta et pesto au basilic	€ 18,00

* Hors saison, le produit peut être congelé.

Nos plats de poisson

- Filet de bar** gratiné avec du pain vert sur une émulsion d'huile d'olive Evo aromatisée au citron de Sorrento avec olives, câpres, tomates séchées, lanières de légumes sautés et pommes de terre Silane € 24,00
- Morue** cuite à basse température sur une crème de pois chiches au romarin et caponatina de légumes € 20,00
- Crevettes rouges** de Mazzara sautées au sel et au poivre blanc sur lit crémeux d'ail, d'huile d'olive Evo sorrentino, de piment, de champignons des champs et de petites pommes de terre € 28,00
- Friture de poisson** du golfe avec pommes de terre sautées, tempura de légumes et mayonnaise de betterave rouge € 20,00
- Grillade de poisson** avec petits légumes du jardin et sauce Salmoriglio € 32,00
(calamars, poulpes, crevettes, poissons blancs, saumon et noix de Saint-Jacques)
- Soupe de poisson** € 42,00
(homard, crevettes, calmars, poulpes, petites sèches, poissons blancs en soupe, morues et fruits de mer)

Notre sélection de viandes

Côte de veau à la pizzaiola aux tomates cerises, pommes de terre au romarin et asperges au bacon	€ 24,00
Carré de porc de lait rôti au bacon avec chou au speck et gratin de pommes de terre avec fromages de la région	€ 20,00
Petite longe d'agneau cuite dans l'huile de cuisson aromatique avec ratatouille de légumes et pommes de terre nouvelles au romarin	€ 26,00
Jeune coq grillé avec pommes de terre croustillantes, courgettes et une savoureuse sauce au pimenton fumé	€ 18,00
Filet de bœuf grillé avec sauce au chili de poivrons, caponatina de légumes sautés, purée de pommes de terre et des pommes frites Castello (250 gr.)	€ 26,00
Chateaubriand sur fond de légumes, pommes de terre, champignons et sauce hollandaise (pour deux personnes 500 gr)	€ 65,00
Côte prussienne avec gratin d'asperges et pommes de terre à la crème de lait (pour deux personnes 1,100 kg)	€ 68,00

Nos suggestions de pizzas

Marinara (<i>tomate, origan et ail</i>)	€ 10,00
Margherita (<i>tomate, mozzarella et basilic</i>)	€ 10,00
Vivaldi (<i>Jambon, champignons, artichauts, tomates et mozzarella</i>)	€ 12,00
Calabrese (<i>sauce tomate, mozzarella et salami épicé de Calabre</i>)	€ 12,00
Calzone farci (<i>ricotte, mozzarella, jambon, salami et tomate</i>)	€ 12,00
Tasso (<i>provola, roquette, tomates cerises et olives noires</i>)	€ 12,00

LES NOUVEAUTÉS GOURMANDES

Homard , truffe noire et oeufs de saumon Balik	€ 38,00
Buffle (<i>mozzarella de buffle, tomates cerises et culatello</i>)	€ 20,00
Pêcheur (<i>fruits de mer, calamars, crevettes, poulpes, tomates, ail et persil</i>)	€ 20,00

Nos Menus du Terroir



MENU VÉGÉTARIEN

€ 35,00

Caprese dans une croûte croquante de farine jaune
sur un lit de salade mixte et pesto au basilic



Taglierini frais aux aubergines et tomates cerises
sur crème de provola fumée des Monts Lattari



Flan de ricotte et poires avec sauce parfumée à la cannelle