

Наши рекомендуемые закуски *Antipasti*

- Салат «Капричоза» в стиле Тассо с сырной стружкой из Пармизана и нашим бальзамическим соусом (смешанный листовой салат, сухарики, курица, кедровые орешки, пряный ананас, красные и желтые помидоры черри, сыр на стружка из Пармизана) *Insalata capricciosa* € 14.00
- Салат «Капрезе» с помидорами типа фиасконе, соррентийской моцареллой-косичкой, оливковым маслом, базиликом и ориганом *Caprese* € 12.00
- Буррата и Кулателло тщательно выбранные нами (свежайший сливочный буйволинный сыр и ветчина наивысшего сорта) *Burrata e Culatello* € 18.00
- Жареный на гриле осьминог с картофелем и фасолью, хрустящий фенхель и овощной брюнуаз *Polpo verace* € 18.00
- Ошпаринные гребешки поданные с баклажанным кремом, песто с базиликом, страччателла из бурраты, сухарик неаполитансьго хлеба и икра *Capesante* € 18.00
- Омар в хлебных хлопьях панко на спагетти с цуккини по скапече (жаренные цуккини с чесноком и мятой) и острый сливочный соус *Astice* € 22.00
- Креветки обёрнутые в бекон, на фондю из сыра Проволоне дель Монако, эндивий и жареный лук-порей* *Gamberi fasciati* € 18.00

- Слегка ошпариванные кальмары с сычуаньским перцем, на тушёной тыкве и на хрустящих овощах **Calamari scottati** € 18.00
- Маринованная в цитрусах утиная грудка с бусинками из дыни в соусе порт, пюре из сельдерея, инжир и булочка из сушеных фруктов **Petto d'anatra** € 18.00
- Утиное Фуа-гра с десертным вином Пассито Ди Пантеллерия, яблоками сорта ренет, черносливом, изюмом, карамелизированным фундуком и экзотический фруктовый чатни **Foie Gras** € 22.00

Наши предложения пасты и риса *Primi Piatti*

Рис Карнароли, приготовленный с красными креветками, свежим миндальным молоком, жареным миндалем и белым перцем Riso	€ 20,00
Паккери из Граньяно (большой вид пасты) трафилати аль бронзо (традиционная техника приготовления) кинутые в помидорный соус, слегка обжаренна рыба коччо и базилик Paccheri	€ 18,00
Спагетти «алла pescatora» (с креветками, кальмарами, моллюсками и помидорами черри) Spaghetti alla pescatore	€ 20,00
Шалатиелли (длинный формат пасты домашнего приготовления) с сыром Проволой и белыми грибами * Scialatielli	€ 18,00
Дзитти спеццати по-генуэзски (ломанная паста) королевского антрекота скоттоны (телятины) с солёным творогом Ziti	€ 18,00
Длинные Спагетти медлинного высыхания, с помидорами Сан Марцано и ассорти тёртых сыров Spaghetti lunghi	€ 18,00
Тортеллини (разновидность равиолей) фаршированные баклажанами, соус с помидорами, капперсами, оливками из Гаэты сырной стружкой из Качиотта и песто из базилика Tortello ripieno	€ 18,00

Наши рыбные блюда *Pesce*

Филе морского окуня запеченное с зеленым хлебом на масляной эмульсии Эво, приправленное овальным соррентином с оливками, каперсами, высушенными на солнце томатами, полосками овощного сое и картофелем силан Filetto di spigola	€ 24,00
Треска приготовленная при низкой температуре на креме из нута с розмарином и овощной капонатинной Baccalà	€ 20,00
Красные креветки из Маззары обжаренные в соли и белом перце на на креме дикого чеснока, с маслом Сорренто Эво, перцем чили, шампиньонами и детским картофелем Gamberoni rossi	€ 28,00
Местная жаренная рыба, с картофелем фри, овощи в темпуре и с майонезом из красной свеклы Frittura	€ 20,00
Рыбный гриль с маленькими овощами и соус Сальморилльо (кальмар, осьминог, креветки, белая рыба, лосось и гребешки) Grigliata	€ 32,00
Рыбный суп (кальмары, морские креветки, белая рыба, моллюски, осьминог, москардини, треска и омар) Zuppa di pesce	€ 42,00

Наши мясные блюда *Carne*

Телятиныные рёбрышке «алла пиццайола» (с томатным соусом и ориганом), сароматизированным розмарином картофелем и спаржей с беконом <i>Costoletta di vitello</i>	€ 24,00
Жаркое из молочного поросенка с капустой со спек и картофельными пирожными с местными сырами <i>Carrè di maialino</i>	€ 20,00
Филе ягненка в ароматическом масле с овощным рататуиле и молодой картошкой с розмарином <i>Lombatina di agnello</i>	€ 26,00
Молодой нежный петушок на гриле с хрустящим картофелем, кабачками и вкусным копченым соусом Пиментон <i>Galletto</i>	€ 18,00
Филе говядины на гриле с соусом из острого перца, капонатинной из тушеных овощей, давленная и жареная картошка (250 гр.) <i>Filetto di manzo</i>	€ 26,00
Шатобриан (говяжий стэйк) с гарниром из картофеля, овощей, грибов и голландским соусом (для 2-х человек) <i>Chateaubriand</i>	€ 65,00
Прусская костата (антрекот) с гратэн из спаржи и картофелем в молочном соусе (на 2-х человек) <i>Costata prussiana</i>	€ 68,00

* Вне сезона продукт может быть заморожен.

Наши рекомендуемые пиццы *Pizze*

Маринара (помидоры, орегано и чеснок) <i>Marinara</i>	€ 10,00
Маргарита (помидоры, моцарелла и базилик) <i>Margherita</i>	€ 10,00
Вивалди (ветчина, грибы, артишоки, помидоры и моцарелла) <i>Vivaldi</i>	€ 12,00
Калабрезе (помидоры, моцарелла и пикантные салями из Калабрии) <i>Calabrese</i>	€ 12,00
Закрывающаяся пицца- пирог, с начинкой (творог, моцарелла, ветчина, салями и помидоры) <i>Calzone ripieno</i>	€ 12,00
Тассо (сыр Провола, рукола, помидоры черри и чёрные оливки) <i>Tasso</i>	€ 12,00

Новинки от гурмана *Le novità del gourmet*

Омар, чёрный трюфель и красная икра <i>Astice</i>	€ 38,00
Буйволица (буйволиная моцарелла, помидоры-финик и кулателло (сыровяленая ветчина высшего сорта)) <i>Bufala</i>	€ 20,00
Рыбак (морепродукты, кальмары, морские креветки, осьминог, помидоры, чеснок и петрушка) <i>Pescatore</i>	€ 20,00

Локальное меню



Вегетарианское меню € 35,00

MENU VEGETARIANO

Капрезе в хрустящей корочке из желтой муки на зеленом и смешанном салате и песто из базилика.

Caprese



Свежие тальерини (тонкой вид пасты) с баклажанами и томатами черри на креме копченной Проволы Монти Латтари

Taglierini



Суфле рикотты и груши с соусом со вкусом корицы и кристаллом груши

Ricotta e pera