

Nuestros entrantes recomendados

La ensalada caprichosa “Tasso Style” con escamas de parmesano y nuestro aderezo balsámico (<i>ensalada mixta, picatostes de pan, pollo, piñones, piña picante, tomates cherry amarillos y rojos, escamas de parmesano</i>)	€ 14,00
La caprese con tomate fiascone, trenza de mozzarella de Sorrento, aceitunas, albahaca y orégano	€ 12,00
La Burrata y el Culatello seleccionados por nosotros	€ 18,00
El pulpo asado sobre patatas y alubias, crujiente de hinojo y daditos de verduras	€ 18,00
Las Vieiras soasadas servidas en crema de berenjenas, pesto de albahaca, virutas de burrata, oblea de pan campesino y huevos de Balik	€ 18,00
El Bogavante en copos de pan panko sobre espaguetis de calabacín en escabeche y cremosa salsa picante	€ 22,00
Las gambas envueltas en beicon y no, en una fondue de Provolone del Monaco, endibia y puerro frito*	€ 18,00
Los calamares soasados a la pimienta de Szechuan sobre estofado de calabaza y crujiente de verduras	€ 18,00
La pechuga de pato marinada en cítricos con bolitas de melón al Porto, puré de apio nabo, higos secos y bollo de frutos secos	€ 18,00
El Foie Gras asado al Passito de Pantelleria, con manzana renetta, ciruelas, uva pasa, avellanas caramelizadas y chutney de fruta exótica	€ 22,00

Nuestras sugerencias de pasta y arroz

El arroz Carnaroli mantecado con langostinos, leche fresca de almendras, almendras tostadas y pimienta blanca	€ 20,00
Los paccheri de Gragnano estampados en bronce salteados en un guiso de tomates cherry amarillos, rubio soasado y albahaca € 18,00	€ 18,00
Los espaguetis a la pescadora (<i>langostinos, calamares, mariscos y tomates cherry</i>)	€ 20,00
Nuestros scialatielli con Provola de los Montes Lattari y boletus*	€ 18,00
Los ziti rotos a la genovese de entrecôte reale de scottona y requesón salado	€ 18,00
Los espaguetis largos de lenta deshidratación al tomate San Marzano con selección de quesos rallados	€ 18,00
Los tortelli rellenos de parmesana de berenjenas con salsa de tomates, alcaparras, aceitunas de Gaeta, escamas de queso caciotta y pesto de albahaca	€ 18,00

** Fuera de temporada el producto podría ser congelado.*

Nuestros platos de pescado

- El filete de lubina** gratinado con pan verde en una emulsión de aceite de oliva extra virgen aromatizado con limón sorrentino con aceitunas, alcaparras, tomates secos, tiras de verduras salteadas y patatas Silane € 24,00
- El bacalao** cocido a baja temperatura en crema de garbanzos al romero y caponatina de verduras € 20,00
- Los carabineros de Mazzara** salteados con pimienta blanca y sal en salsa cremosa de ajo de oso, aceite de oliva extra virgen de Sorrento, guindilla, setas prataioli y patatas baby € 28,00
- El pescado frito del golfo** con patatas fritas, verduras en tempura y mayonesa de remolacha roja € 20,00
- La parrillada de pescado** con pequeñas verduras del huerto y salsa Salmoriglio
(calamar, pulpo, langostinos, pescado blanco, salmón y vieiras) € 32,00
- La sopa de pescado** € 42,00
(Bogavante, langostinos, calamares, pulpo, chipirones, pescado blanco en sopa, merluza y mariscos)

Nuestra selección de carnes

La chuleta de ternera a la pizzaiola de tomates cherry con patatas al romero y espárragos al beicon	€ 24,00
El costillar cochinillo asado con repollo al speck y gâteau de patatas con quesos locales	€ 20,00
Las chuletas de cordero en aceite aromático con ratatouille de verduras y patatas tiernas al romero	€ 26,00
El gallito del primer canto a la plancha con patatas crujientes, calabacines y salsa sabrosa al Pimentón ahumado	€ 18,00
El solomillo de ternera a la plancha con salsa de pimientos al chilly, caponatina de verduras salteadas, puré de patatas y patatas fritas <i>(250 gr.)</i>	€ 26,00
Lo Chateaubriand con escenografía de verduras, patatas, champiñones y salsa holandesa <i>(Para dos personas 500 gr)</i>	€ 65,00
El chuletón de ternera con espárragos gratinados y patatas en crema de leche. <i>(Para dos personas kg. 1,100)</i>	€ 68,00

Nuestra selección de pizzas

La Marinara (<i>tomate, orégano y ajo</i>)	€ 10,00
La Margarita (<i>tomate, mozzarella y albahaca</i>)	€ 10,00
La Vivaldi (<i>jamón, champiñones, alcachofas, tomate y mozzarella</i>)	€ 12,00
La Calabrese (<i>tomate, mozzarella y salami picante calabrés</i>)	€ 12,00
El Calzone relleno (<i>requesón, mozzarella, jamón, salami y tomate</i>)	€ 12,00
La Tasso (<i>Provola, rúcula, tomates cherry y aceitunas negras</i>)	€ 12,00

LAS NOVEDADES DEL GOURMET

Bogavante , trufa negra y huevos de Balik	€ 38,00
Bufala (<i>mozzarella de bufala, tomates cherry y culatello</i>)	€ 20,00
Pescatore (<i>mariscos, calamares, gambas, pulpo, tomate, ajo y perejil</i>)	€ 20,00

Menü del Territorio



MENÚ VEGETARIANO

€ 35,00

La caprese con corteza crujiente de harina amarilla sobre una ensalada mezclada y pesto de albahaca.



Los taglierini frescos con berenjenas y tomates cherry sobre una crema de Provola ahumada de los Montes Lattari



La tarrina de requesón y pera con salsa aromatizada a la canela.