

Unsere Empfehlungen *Antipasti*

- Capricciosa-Salat** "Tasso Style" mit Parmesansplittern und unserem Balsamico-Dressing (*gemischter Salat, Croutons, Hähnchenfleisch, Pinienkerne, pikante Ananas, gelbe und rote Kirschtomaten, Parmesansplitter*) **Insalata capricciosa** € 14,00
- Caprese** mit Tomate "Fiascone", sorrentinischer Mozzarella-Zopf, Oliven, Basilikum und Oregano **Caprese** € 12,00
- Burrata und Culatello** aus unserer Auswahl (*Weichkäse und Schinken*) **Burrata e Culatello** € 18,00
- Gebratener echter Oktopus** auf Kartoffeln und Bohnen, Fenchel-Krokant und Gemüse-Brunoise **Polpo verace** € 18,00
- Gebratene Jakobsmuscheln** mit Auberginencreme, Basilikum-Pesto, Burrata-Stracciatella, Bauernbrot und Balik-Kaviar **Capesante** € 18,00
- Hummer** in Panko-Panade auf Zucchini-Spaghetti „alla Scapece" mit pikanter Cremesauce **Astice** € 22,00
- Garnelen** im Speckmantel und nackt, auf geschmolzenem Mönchskäse "Provolone del Monaco", mit kurz gebratener Endivie und in Butter gebratenem Lauch* **Gamberi fasciati** € 18,00
- Gebratene Tintenfische** an Sichuan-Pfeffer auf Kürbiseintopf und Gemüse-Krokant **Calamari scottati** € 18,00

Marinierte Entenbrust mit Zitrusmarinade mit Melonen-Kugeln in Portwein,
Selleriepüree, getrockneten Feigen und Brioche mit Trockenobst

€ 18,00

Petto d'anatra

Gebratene Foie Gras an Trockenbeereauslese aus Pantelleria, mit Renette-Apfel,
Pflaumen, Rosinen, karamellisierten Haselnüssen und Chutney aus exotischen

€ 22,00

Früchten Foie Gras

Unsere Empfehlungen für Pasta und Reis

Primi Piatti

Cremiges Risotto aus Carnaroli-Reis mit roten Garnelen, frischer Mandelmilch, gerösteten Mandeln und weißem Pfeffer Riso	€ 20,00
Auf Bronze gezogene Pasta " Paccheri di Gragnano ", sautiert in gedünsteten gelben Kirschtomaten, gebratenem Knurrhahn und Basilikum Paccheri	€ 18,00
Spaghetti nach Art der Fischerin (<i>rote Garnelen, Tintenfische, Meeresfrüchte und Kirschtomaten</i>) Spaghetti alla pescatore	€ 20,00
Unsere Scialatielli-Pasta mit Provola-Käse aus den Monti Lattari und Steinpilzen* Scialatielli	€ 18,00
Ziti-Pasta nach Genueser Art mit Färsen-Entrecôte und gesalzenem Ricotta Ziti	€ 18,00
Lange Spaghetti aus langsamer Trocknung mit Tomaten aus San Marzano und einer Auswahl an geriebenem Käse Spaghetti lunghi	€ 18,00
Tortelli mit Füllung aus Auberginenauflauf mit Parmesan und Kirschtomatensauce, Kapern, Oliven aus Gaeta, Caciotta-Käsesplitter und Basilikum-Pesto Tortello ripieno	€ 18,00

* Außerhalb der Saison kann es sich hierbei um ein Tiefkühlprodukt handeln

Unsere Fischgerichte *Pesce*

- Gratiniertes Wolfsbarschfilet** mit grünem Brot auf einer Emulsion aus Evo-Öl, aromatisiert mit sorrentinischem “Oval” mit Oliven, Kapern, getrockneten Tomaten, kurz gebratenen Gemüsestreifen und Silan-Kartoffeln **Filetto di spigola** € 24,00
- Stockfisch**, bei niedriger Temperatur gedünstet, auf Kichererbsencreme mit Rosmarin und Gemüse-Caponata **Baccalà** € 20,00
- Rote Garnelen aus Mazzara**, sautiert in Salz und weißen Pfeffer, auf Bärlauchcreme, sorrentinischem Evo-Öl, Chili, Wiesenchampignons und Drilling-Kartoffeln **Gamberoni rossi** € 28,00
- Frittierter Fisch** aus dem Golf mit frittierten Kartoffeln, Tempura-Gemüse und Rote Beete Mayonnaise **Frittura** € 20,00
- Grillteller mit Fisch** mit kleinem Gartengemüse und Salmoriglio-Sauce (Tintenfisch, Krake, Garnelen, Weißfisch, Lachs und Jakobsmuscheln) **Grigliata** € 32,00
- Fischsuppe** (Hummer, Garnelen, Tintenfisch, Krake, Moschuspolyp, Weißfisch, Kabeljau und Meeresfrüchte) **Zuppa di pesce** € 42,00

Unsere Auswahl an Fleischgerichten *Carne*

Kalbskotelett nach Art der Pizzaiola, mit Kirschtomaten, Rosmarinkartoffeln und grünem Spargel im Speckmantel <i>Costoletta di vitello</i>	€ 24,00
Karree vom Spanferkel , gebraten, mit Speck-Wirsing und Kartoffel-Gâteau mit lokalen Käsesorten <i>Carrè di maialino</i>	€ 20,00
Lammrücken in Öl mit Gemüse-Ratatouille und neuen Kartoffeln an Rosmarin <i>Lombatina di agnello</i>	€ 26,00
Junges Hähnchen aus der Grillpfanne mit knusprigen Kartoffeln, Zucchini und würziger Sauce mit geräuchertem „Pimenton“ <i>Galletto</i>	€ 18,00
Rinderfilet vom Grill mit Chili-Paprika-Sauce, sautierter Gemüse-Caponata, Kartoffelpüree und frittierten Kartoffeln „Castello“ (250 g) <i>Filetto di manzo</i>	€ 26,00
Chateaubriand an Gemüse, Kartoffeln, Champignons und Sauce Hollandaise (Für zwei Personen 500 g) <i>Chateaubriand</i>	€ 65,00
Preußisches Rumpsteak mit gratiniertem grünem Spargel und Kartoffelgratin (Für zwei Personen 1100 kg) <i>Costata prussiana</i>	€ 68,00

Unsere pizza *Pizze*

La Marinara (<i>Tomate, Oregano und Knoblauch</i>)	€ 10,00
La Margherita (<i>Tomate, Mozzarella und Basilikum</i>)	€ 10,00
La Vivaldi (<i>Schinken, Pilze, Artischockenherzen, Tomate und Mozzarella</i>)	€ 12,00
La Calabrese (<i>Tomate, Mozzarella und pikante Salami aus Kalabrien</i>)	€ 12,00
Il Calzone (<i>gefüllte Pizza, mit Ricotta, Mozzarella, Schinken, Salami und Tomate</i>)	€ 12,00
La Tasso (<i>Büffelmilchkäse "Provola", Rucola, Kirschtomaten und schwarze Oliven</i>)	€ 12,00

DIE NEUHEUTEN FÜR DEN GOURMET *Le novità del gourmet*

Hummer , schwarzer Trüffel und Balik-Kaviar Astice	€ 38,00
Bufala (<i>Büffelmozzarella, Kirschtomaten und Culatello-Schinken</i>) Bufala	€ 20,00
Pescatore (<i>Meeresfrüchte, Tintenfische, Garnelen, Krake, Tomaten, Knoblauch und Petersilie</i>) Pescatore	€ 20,00

Menü des Territoriums



VEGETARISCHE GERICHTE

€ 35,00

Caprese in knuspriger Kruste aus gelbem Mehl auf einem gemischten Schnittsalat mit Basilikum-Pesto

Caprese



Frische Taglierini mit Auberginen und Kirschtomaten auf einer Creme aus geräuchertem "Provola"-Käse aus den Monti Lattari

Taglierini



Ricotta-Birnen-Törtchen mit Zimt-Sauce

Ricotta e pera