

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

In ogni piatto gli allergeni presenti sono identificati mediante legenda numerica che si riferisce all'elenco in appendice come da Reg. Ce n.1169/2011

Le procedure Haccp adottate tengono conto del rischio di contaminazione crociata ed il personale è formato su tale rischio. Tuttavia, occorre segnalare che, in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione possono comportare la condivisione di aree ed utensili; quindi non si può escludere la possibilità che i prodotti entrino a contatto con allergeni.

Al fine di garantire la freschezza, in base alla stagionalità/disponibilità, alcuni prodotti sono sottoposti ad abbattimento rapido della temperatura a – 18° C.

Allergeni presenti nel pane e nei prodotti lievitati 1,3,5,6,7,8,10,11,12



ELENCO ALLERGENI

1. **Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati,** tranne:
 - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio;
 - b) maltodestrine a base di grano ;
 - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol 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,** tranne:
 - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. **Arachidi e prodotti a base di arachidi.**
6. **Soia e prodotti a base di soia,** tranne:
 - a) olio e grasso di soia raffinato (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 fitosteroli e fitosteroli 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'alcol etilico di origine agricola;
 - b) latticolo.
8. **Frutta a guscio,** vale a dire: 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 macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol 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 concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO 2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. **Lupini e prodotti a base di lupini.**
14. **Molluschi e prodotti a base di molluschi.**

**“Nel mio mestiere dimenticare le proprie origini è un “peccato mortale”,
un gesto di superbia che preclude anche la possibilità di scoperte future.
Ricordiamocelo, ricordatevene.”**

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'Gennaro R.' followed by a stylized flourish.

I MENU' DEGUSTAZIONE

A LA CARTE

MENÙ 12 PORTATE

Tartare di paletta di fichi d'india con salsa alle noci di macadamia ^(4,8)	
Finocchio cotto dolcemente con tapenade, tartufo, pinoli e salsa al burro nocciola ^(7,8)	
Cipollotto nocerino arrostito con spuma di papaccelle e peperoni cruschi ⁽⁷⁾	
Ricciola di fondale con melanzane "alla scapece", cagliata leggera di latte di capra con estratto di erbe aromatiche ⁽⁴⁾	
Insalata di granseola con cous cous di grano saraceno, peperoncini verdi e salsa del suo corallo ^(2,9)	
Anguilla del lago Fusaro con fagiolini, cetriolini, cremoso all'arancia e salsa al dragoncello ^(1,2,4)	
Risotto al basilico con pesce spatola e succo di prugne e pomodori verdi ⁽⁴⁾	
Tortelli ripieni di zucchine alla Nerano, moscione vicano e salsa al Marsala ⁽⁷⁾	
Guancia, pancia e filetto di pescato del giorno con fagioli spollichini e salsa di cozze ⁽⁴⁾	
Agnello Laticauda allo spiedo con rape, latte caramellato e tartufo estivo ⁽⁷⁾	
Nuvola ghiacciata al limone, kefir di bufala e noci di Sorrento ^(7,8)	
Un'insolita "Zuppa inglese" ^(1,3,7,8)	
	€ 265,00

MENÙ 8 PORTATE

Un viaggio di 8 portate, affidandosi allo Chef	
	€ 195,00

MENÙ 6 PORTATE

Un viaggio di 6 portate, affidandosi allo Chef	
	€ 180,00

MENÙ 4 PORTATE

Un viaggio di 4 portate, affidandosi allo Chef	
	€ 165,00

Ricciola di fondale con melanzane "alla scapece", cagliata leggera di latte di capra con estratto di erbe aromatiche ⁽⁴⁾	
Vellutata di ceci di controne con vongole, gnocchi di sedano e trippette di baccalà ^(9,14)	
Anguilla del lago Fusaro con fagiolini, cetriolini, cremoso all'arancia e salsa al dragoncello ^(1,2,4)	
Royale di coniglio all'ischitana ⁽¹²⁾	€ 45,00
La nostra interpretazione del crudo di pesce ^(2,4,14)	€ 90,00
Risotto al basilico con pesce spatola e succo di prugne e pomodori verdi ⁽⁴⁾	
Tortelli ripieni di zucchine alla Nerano, moscione vicano e salsa al Marsala ⁽⁷⁾	
Spaghettoni con ragù di seppie e il suo fegato ⁽⁷⁾	
Minestra di pasta mista con crostacei e pesci di scoglio ^(1,2,4,14)	€ 45,00
Filetto di Sampietro con patate novelle, funghi e salsa remulade ⁽⁷⁾	
Tutto il calamaro alla brace ⁽¹⁴⁾	
Variazione di maialino nero con peperone imbottito, topinambur e composta di nespole ⁽¹²⁾	
Piccione allo spiedo con indivia, gelsi del vesuvio e salsa olandese ^(3,7,12)	€ 55,00
Tiramisù ^(1,3,7,8)	
Festoso turbante al rabarbaro con mousse alla vaniglia e sorbetto alle erbe mediterranee ^(1,3,7,8)	
Deliziosa alla fava di tonka e frutta di stagione	
Soufflè al cioccolato fondente 70% con salsa all'elicriso* ^(1,3,7,8)	*Min. per 2 persone
Un'insolita "zuppa inglese" ^(1,3,7,8)	
Babà Napoletano secondo la tradizione ^(1,3,7,8)	
La nostra selezione di gelati e sorbetti ^(1,3,7,8)	
	€ 28,00

I menù degustazione vengono serviti per tavolo completo