

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) lattio.
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

### *MENÙ "IDENTITA' E TERRITORIO"*

Ostrica con spremuta di pera e zenzero <sup>(4,13,14)</sup>

Alici, asparagi e salsa agli agrumi <sup>(4,8,12)</sup>

Involtino di scarole e lenticchie <sup>(10)</sup>

Cotoletta di rapa rossa <sup>(3,7)</sup>

Palamita marinata dolcemente con fegato grasso e mais tostato <sup>(4,6,12)</sup>

Piselli, prosciutto e bottarga di tonno <sup>(4,9)</sup>

Risotto al peperone crusco, essenza di guance di merluzzo e origano <sup>(4,7,9)</sup>

Tagliatelle con carciofi, tartufi di mare e alghe <sup>(1,3,4,14)</sup>

Rana pescatrice arrosto con spuma di aglio novello, fave e agretti <sup>(4,8)</sup>

Agnello allo spiedo, con pappa al pomodoro, rapa bianca, nduja e olive nolche <sup>(1,8,9)</sup>

Nuvola ghiacciata alle erbe spontanee, kefir di bufala e noci di Sorrento <sup>(7,8)</sup>

Come una delizia al limone <sup>(1,3,7,8)</sup>

**€ 280,00**

### *MENÙ 8 PORTATE*

Un viaggio di 8 portate, affidandosi allo Chef

**€ 220,00**

### *MENÙ 5 PORTATE*

Un viaggio di 5 portate, affidandosi allo Chef

**€ 190,00**

## A LA CARTE

Cipollotto nocerino cotto sottocenere con spuma di papacelle e parmigiano <sup>(7,8)</sup>

**€ 46,00**

Anguilla del Lago Miseno alla brace con topinambur, tamarindo e purea di mela annurca <sup>(1,4,9)</sup>

Vellutata di ceci di Controne con vongole, gnocchi di sedano e trippette di stoccafisso <sup>(9,14)</sup>

Royale di coniglio all'ischitana <sup>(1,9,12)</sup>

**€ 50,00**

Baccala cotto dolcemente in olio al finocchio con la sua emulsione e salsa remulade <sup>(4,9,14)</sup>

Triglia di scoglio cotta sulla pelle con la sua essenza allo zafferano <sup>(4,8,12)</sup>

**€ 55,00**

La nostra interpretazione del crudo di pesce <sup>(2,4,14)</sup>

**€ 90,00**

Ravioli fondenti di erbe spontanee alle noci, albedo di limone e cicorietta selvatica <sup>(1,3,8)</sup>

Mezzi paccheri con scuncilli, padelle e ricci di mare <sup>(1,14)</sup>

Minestra di pasta mista con crostacei e pesci di scoglio <sup>(1,2,4,14)</sup>

**€ 50,00**

Tutto il calamaro arrosto <sup>(14)</sup>

Pescato del giorno in cottura lenta, mazzancolle, bietole e salsa di seppie al tartufo <sup>(3,4,8,9,12,14)</sup>

**€ 58,00**

Piccione allo spiedo con anacardi, amarene di Montechiaro e tartufo nero <sup>(5,8)</sup>

**€ 60,00**

Come una Saint Honoré <sup>(1,3,7,8)</sup>

Deliziosa alla fava tonka, frutta di stagione e croccate di meringa

Madeleine al caffè corretta all'anice con gelato allo yogurt <sup>(1,3,7,8)</sup>

Babà Napoletano secondo la tradizione <sup>(1,3,7,8)</sup>

Quanto cioccolato da una fava.....! <sup>(1,3,7,8)</sup>

**€ 28,00**

*I menù degustazione vengono serviti per tavolo completo*