

ANTIPASTI · STARTERS

Focaccia rustica di tonno, pomodoro e cipolle di Tropea appassiti,
origano di montagna e limone (2, 8)

*Rustic focaccia with tuna, tomato, wilted Tropea onions,
mountain oregano and lemon (2, 8)*

€ 40

Verdurine estive cotte e crude con crema al blu di bufala e crudo di
pomodoro (2, 10)

*Fresh and cooked summer vegetables with cream of blue-veined buffalo
cheese and tomato (2, 10)*

€ 35

Uovo cotto a bassa temperatura con confettura di pomodoro,
spuma al parmigiano e peperone crusco (1, 2, 10, 12)

*Slow cooked egg with tomato marmalade,
parmesan foam and crusco pepper (1, 2, 10, 12)*

€ 34

Noci di cappesante arrostate con burrata e scarola
in diverse consistenze (1, 2, 9, 10)

*Seared scallops with burrata and various
consistencies of escarole (1, 2, 9, 10)*

€ 40

Insalata tiepida di crostacei con soffice di patate e
misticanza aromatica agli agrumi (7, 14)

*Warm shellfish salad with creamy potato and
aromatic citrus-scented misticanza (7, 14)*

€ 48



Le verdure presenti nel menu sono servite dal raccolto di giornata del nostro orto. Coperto non incluso 5 euro per persona

All vegetables are grown in the hotel's kitchen garden and picked the same day they are served. Cover charge not included 5 euro per person



PRIMI · FIRST COURSES

Tortelli alla genovese con verdure amare
e fonduta di Provolone del Monaco (2, 10, 12)

*Tortelli genovese with bitter vegetables
and Provolone del Monaco fondue (2, 10, 12)*

€ 36

Tagliatelle con cozze, bottarga di tonno,
pane saporito alla maggiorana (2, 9, 12)

*Tagliatelle with mussels, tuna bottarga,
marjoram herb bread (2, 9, 12)*

€ 38

Risotto “Riserva San Massimo” con zucchine,
gamberi crudi di “Mazara”, kefir e limone (7, 10)

*“Riserva San Massimo” risotto with zucchini,
fresh “Mazara” red prawns, kefir and lemon (7, 10)*

€ 42

Paccheri di Gragnano ai pomodori,
stracciatella di bufala e pesto di basilico (1, 2, 10)

*Gragnano paccheri with tomatoes,
buffalo stracciatella and basil pesto (1, 2, 10)*

€ 35

Gazpacho di pomodoro con cannolo di gamberi crudi,
tonno crudo e anguria (2, 7, 8)

*Tomato gazpacho with fresh prawn cannolo,
fresh tuna and watermelon (2, 7, 8)*

€ 38



Le verdure presenti nel menu sono servite dal raccolto di giornata del nostro orto. Coperto non incluso 5 euro per persona

All vegetables are grown in the hotel's kitchen garden and picked the same day they are served. Cover charge not included 5 euro per person



SECONDI · SECOND COURSES

Ricciola cotta lentamente con patate al limone e camomilla, capperi, gambero rosa crudo e scarola riccica (7, 10)

Slow cooked amberjack with lemon and chamomile scented potatoes, capers, raw pink shrimp and curly escarole (7, 10)

€ 48

Spigola cotta e cruda con pomodoro cuore di bue marinato alla vaniglia, capperi, olive nere e basilico (8, 14)

Lightly cooked and fresh sea bass with vanilla-marinated beef tomato, capers, black olives and basil (8, 14)

€ 48

Pescato del giorno con verdure dell'orto (8)

Catch of the day with baby vegetables from the kitchen garden (8)

€ 12 per 100g

Carre' di agnello con battuto di erbe mediterranee melanzane alla scapece e bun ripieno di pulled lamb (2, 13)

Herb-crusted rack of lamb with marinated aubergine "scapece" and bap filled with pulled lamb (2, 13)

€ 48

Costoletta di vitello da latte con spinaci e carote

Veal Chop with spinach and carrots

€ 52



Le verdure presenti nel menu sono servite dal raccolto di giornata del nostro orto. Coperto non incluso 5 euro per persona

All vegetables are grown in the hotel's kitchen garden and picked the same day they are served. Cover charge not included 5 euro per person



MENU DEGUSTAZIONE · TASTING MENU

Focaccia rustica di tonno, pomodoro e cipolla di Tropea appassiti,
origano di montagna e limone (2, 8)

Rustic focaccia with tuna, tomato, wilted Tropea onions, mountain oregano and lemon (2, 8)

Tagliatelle con cozze, bottarga di tonno, pane saporito alla maggiorana (2, 9, 12)

Tagliatelle with mussels, tuna bottarga, marjoram herb bread (2, 9, 12)

Tortelli alla genovese con verdure amare e fonduta di Provolone del Monaco (7, 10)

Tortelli genovese with bitter vegetables and Provolone del Monaco fondue (7, 10)

Ricciola cotta lentamente con patate al limone e camomilla,
capperi, gambero rosso crudo e scarola riccia (1, 10)

*Slow cooked amberjack with lemon and chamomile scented potatoes,
capers, raw red shrimp and curly escarole (1, 10)*

Morbido di Cesare

Flan caldo alle arance amare, zuppetta di arance fresche,
gelatina al campari e sorbetto alle arance amare (1, 10)

Warm bitter orange flan, fresh orange syrup, campari jelly and bitter orange sorbet (1, 10)

MENU VEGETARIANO · VEGETARIAN TASTING MENU

Verdurine estive cotte e crude con crema al blu di bufala e crudo di pomodoro (2, 10)

*Fresh and cooked summer vegetables with cream of blue-veined buffalo cheese
and tomato crudo (2, 10)*

Fagottini di pasta fresca alla “Nerano” (2, 10, 12)

“Nerano” style fresh pasta fagottini (2, 10, 12)

Paccheri di Gragnano ai pomodori, stracciatella di bufala e pesto di basilico (1, 2, 10)

Gragnano paccheri with tomatoes, buffalo stracciatella and basil pesto (1, 2, 10)

Uovo cotto a bassa temperatura con confettura di pomodoro, spuma al parmigiano e
peperone crusco (1, 2, 10, 12)

*Slow cooked egg with tomato marmalade, parmesan foam
and crusco pepper (1, 2, 10, 12)*

Biscuit alle mandorle, confit di lampone, cremoso di lime e cioccolato bianco,
meringa di rose e lamponi e gelato litchi e lamponi (1, 2, 10, 12)

*Almond biscuit, raspberry confit, lime and white chocolate creamy,
rose meringue and raspberries and lychee and raspberry ice cream (1, 2, 10, 12)*

€ 130

I menu' degustazione vengono serviti a tavolo completo. To best enjoy the menus, the selections must be identical for the entire table.

Coperto non incluso 5 euro per persona / Cover charge not included 5 euro per person

