

Benvenuti

Dal Golfo di Sorrento, ogni sera, poco prima del tramonto, alzando lo sguardo verso le colline, vedrai una luce, più luminosa di tutte le altre, brillare fino al mattino: il Vespero!

Come un navigante, alterno il mio viaggio tra porti sicuri e mari inesplorati alla ricerca del bilanciamento perfetto tra tradizione ed innovazione, tra ingredienti antichi e moderne tecniche di cottura, tra cucina semplice ed impiattamenti ricercati.

Il nostro menù è un viaggio: la mia proposta è il mio percorso fatto fin qui, declinato in due menù degustazione, in cui ogni piatto racconta una caratteristica della nostra costa lasciandosi contaminare dalle eccellenze italiane, in uno spirito di tradizione rinnovata.

Il Vespero, però, ti dà anche la possibilità di pianificare il tuo viaggio e comporre il tuo menù alla carte, scegliendo quali mari salpare e quali porti visitare.

Carlo De Gregorio



  **il Vespero**

Caro ospite, se ha delle allergie o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni al nostro personale di sala. Siamo preparati per consigliarle nel migliore dei modi.

Menù degustazione

A un certo punto della sera e del mattino l'azzurro del Mediterraneo supera ogni immaginazione o descrizione.

I Due Golfi lo incorniciano e offrono le sue prelibatezze...

Gamberoni fasciati di Lardo di Colonnata I.G.P. su scarola al salto e fonduta di Provolone del Monaco

Tentacoli di polpo caramellato su crema di zucchine, salsa alla pizzaiola e ceci croccanti

Risotto al prosecco rosè di Valdobbiadene, burrata di Andria, tartare di gamberi rossi, erba cipollina e polvere di capperi

Ravioli al nero di seppia con Astice e la sua bisque

Filetto di Spigola su crema di fagioli cannellini, insalata di spinacini e dressing di rinforzo

Sablé classica e al pistacchio, crema leggera alla vaniglia, gel al kumquat e frutta fresca

100,00

Menù del territorio

Celebriamo il nostro territorio con un entusiasmante percorso: sentieri di macchia mediterranea che attraversando limonaie e uliveti raggiungono il nostro mare.

Calamaretti siciliani croccanti con salsa tartara

Spaghetti di Gragnano con zucchine e fiori alla Nerano

Bistecca di tonno al salmoriglio con sauté di patate, peperoni e pomodorini a grappolo

babá napoletano, crema chantilly alla vaniglia, bagna al rum, frutta fresca e gel al lampone

70,00

Antipasti

menù à la carte

*Siamo in collina, tra i territori di Sorrento, Massa Lubrense e Vico Equense, paesi piccoli, con una storia ricca di tradizioni.
Entro in un caseificio, stanno lavorando un formaggio antico, il Provolone del Monaco: trecento anni di tradizione riecheggiano tra quelle celle.*

Gamberoni fasciati con Lardo di Colonnata I.G.P. su scarola al salto e fonduta di Provolone del Monaco 22,00

Prosciutto di tonno con misticanza all'aceto di Modena, scaglie di grana e maionese alla senape 26,00

Carpaccio di fassona piemontese, pomodorini confit, ricci di mare, erbe di Montoro ed emulsione di tartufo estivo 26,00

Cilindri di mozzarella in carrozza su scottato di pomodori datterino, capperi e olive 18,00

Da Sant'Agata, in pochi minuti raggiungo le spiagge più belle del mondo: baie, conche, insenature incantevoli dove ancora oggi puoi scorgere, al mattino presto, i pescatori più anziani intenti ad ammorbidire i polpi veraci appena pescati battendoli sugli scogli, un ritmo ancestrale che scandisce le nostre giornate.

Tentacoli di polpo caramellato su crema di zucchine, salsa alla pizzaiola e ceci croccanti 22,00

Crudo di acqua marina "Il Vespero" gambero rosso di Mazara all'arancia, scampo con maionese al lime, tartare di ricciola alla mela verde con salsa allo yogurt, cubo di tonno con cipolla rossa agrodolce, carpaccio di spigola con salsa thai, ostrica San Michele del Gargano 40,00

Primi piatti

menù à la carte

Nel golfo di Napoli è nascosto un tesoro: il tartufo è un mollusco capace di portare nel piatto odore e sapore di salsedine...

Sublime l'azzardo di abbinarlo al Parmigiano Reggiano!

Linguine con tartufi di mare, basilico e parmigiano trentadue mesi 26,00

Risotto al prosecco rosè di Valdobbiadene, burrata di Andria, tartare di gamberi rossi, erba cipollina e polvere di capperi 25,00

Spaghettoni "Ducato D'Amalfi" con scorfano, fiori di zucca e limone al pesto di bottarga 24,00

Ravioli al nero di seppia con astice e la sua bisque 30,00

Fusilloni dei pastai Gragnanesi con Nduja di Spilinga, riccio di mare, fiore sardo e alga disidratata 26,00

Paccheri fritti ripieni di melanzane su pomodorini pachino e basilico 18,00

Tortelloni ripieni di zucca mantecati al tartufo nero su cremoso di provoloncino di grotta e salvia fresca 28,00

Struncatura "Capolavoro della cucina Italiana" olive, capperi e pomodorini dell'orto 22,00

Secondi piatti

menù à la carte

Da Massa Lubrense, ogni sera, piccole imbarcazioni prendono il largo. Si avvicinano ai Faraglioni e iniziano una pesca impegnativa e combattiva: la pesca del calamaro, praticata a mano con lenze lunghe più di 100 metri.

Rombo arrostito con salsa al vino aglianico del sannio, peperoni ripieni, bieta e patate allo zafferano 28,00

Bistecca di tonno al salmoriglio con sauté di patate, peperoni e pomodorini a grappolo 28,00

Filetto di Spigola su crema di fagioli cannellini, insalata di spinacini e dressing di rinforzo 24,00

Tomahawk Steak di scottona ~ 1 kg petali fritti di patate, spinaci, pomodoro gratinato e degustazione di sale e salse 80,00

Tagliata di manzo Angus al coriandolo, pomodorini, rucola, scaglie di parmigiano e dressing all'aceto di Modena 24,00

Agnello alla Villeroy, millefoglie di patate, duxelle ai funghi e cimette di rapa 26,00

9 Classici

menù à la carte

Antipasti

Calamaretti siciliani croccanti con salsa tartara 18,00

Sautè di cozze con crostini di pane cafone all'aglio 16,00

Primi

Ravioli di caciotta e maggiorana al ragù leggero di San Marzano 20,00

Spaghetti con zucchine e fiori alla Nerano 18,00

Secondi

Tondini di calamari e gamberi fritti con verdure 24,00

Chateaubriand con salsa bernese per 2 persone 90,00

Vegetariano

menù à la carte

Antipasti

Cilindri di mozzarella in carrozza su brunoise di pomodoro fiascone, capperi e olive 18,00

Carpaccio di barbabietola rossa, ricotta dei Colli, granulato di noci, micro insalatina e vinaigrette balsamica 16,00

Primi

Scialatielli dell' Autore ai tre pomodorini mantecati al parmigiano reggiano trentadue mesi 20,00

Gnocchi di patate a pasta gialla al pesto di basilico e noci di Sorrento 16,00

Secondi

Millefoglie di verdure e scamorza affumicata 14,00

Omelette all'ortolana su letto di lattuga romana 14,00

Dolce

Delizia con crema al limone di Sorrento, salsa al limoncello 10,00

Dessert

menù à la carte

Il nostro territorio racchiude in pochi chilometri quadrati eccellenze incredibili ma una su tutte lo rende riconoscibile nel mondo, il limone di Sorrento...

DELIZIA EM PIREA

**Delizia con crema al limone di Sorrento,
salsa al limoncello**

10,00

VENERE

**Babá napoletano, crema chantilly alla vaniglia,
bagna al rum, frutta fresca e gel al lampone**

10,00

DESIDERIO ETERNO

**Crema al mascarpone, biscuit charlotte bagnato
al caffè, crumble al cacao e gelato al caffè**

14,00

EDEN

**Sablé classica e al pistacchio, crema leggera alla
vaniglia, gel al kumquat e frutta fresca**

14,00

SACRO E PROFANO

**Meringa al cacao, crema diplomatica, cremoso
al cioccolato fondente, pralinato alla nocciola**

14,00

CANDIDA ROSA

Tagliata di frutta fresca

10,00

PECCATO DI GOLA

Selezione di formaggi

18,00