

Benvenuti



il V E S P E R O

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 à la 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...

Triglia croccante su babaganoush di melanzana e fonduta di provolone di grotta

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

Risotto riserva San Massimo, limone verdello di Massa Lubrense e vongole

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

Tartelletta di frolla croccante con crema leggera al limone, fragoline di bosco e meringa all'italiana



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, peperoncini di fiume e pomodorini a grappolo

Babà bagnato al rum chiaro, crema chantilly, salsa al lampone e frutta fresca



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.*

Insalata di mare tiepida su purea di cime di rapa e citronette 22

Tartare di gamberi rossi di Mazara del Vallo con pistacchi e ortaggi estivi 26

Triglia croccante su babaganoush di melanzana e fonduta di provolone di grotta 18

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

Fiore di zucca ripieno di ricotta cotto al forno su zattera di peperoni arrostiti, capperi in fiore, ciliegina di bufala, dressing di basilico, miele balsamico, carciofino marinato e sakura 16

Parmigiana rossa di melanzane come da tradizione 16

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

Il crudo di mare

menù à la carte

*Ci sono mari che non si incontreranno mai,
eppure nel nostro crudo dialogano con naturalezza.
Sapori che vengono da lontano, accostati a quelli che conosciamo da sempre,
in un equilibrio sottile tra intensità e delicatezza.
È un rito silenzioso, quasi sacro,
dove la materia prima si racconta da sola,
senza bisogno di altro che rispetto,
precisione e un taglio netto.*

Crudo di acqua marina “Il Vespero”

40

- Scampi porcupine e gamberi rossi in salsa ponzu
- Tartare di ricciola del Mediterraneo kiwi e ribes
- Sashimi di spigola 7G in salsa thai e fragole
- Cubetti di tonno rosso con cipolla caramellata e alga wakame
- Ostrica San Michele del Gargano
- Sorbetto al limone

Scampi porcupine e gamberi rossi in salsa ponzu

20

Ostrica San Michele del Gargano

7/pz

Tartare di ricciola del Mediterraneo kiwi e ribes

16

Gambero carabineros dell'Atlantico

35

Cubetti di tonno rosso con cipolla caramellata
e alga wakame

18

Primi piatti

menù à la carte



Nel mar Mediterraneo è nascosto un tesoro: la vongola verace, un mollusco capace di portare il sapore del mare nel piatto... Sublime l'azzardo di abbinarle al Parmigiano Reggiano!

Linguine alla marinara gialla, calamarelle siciliane e salicornia 22

Risotto riserva San Massimo, limone verdello di Massa Lubrense e vongole 24

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

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

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

Plin fatti in casa con burrata, ricotta e basilico su crema di piselli del nostro orto 24

*Non tutto finisce in carta:
ogni giorno creiamo qualcosa di speciale.*
Chiedici il fuori menù.



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 pil pil cotto a bassa temperatura
con olive e capperi sfumato al vino bianco 28

Bistecca di tonno al salmoriglio con sauté di patate,
peperoncini di fiume e pomodorini a grappolo 28

Lingotto di spigola su crema di fagioli cannellini,
insalata di spinacini e dressing di rinforzo 24

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

Filetto di manzo al blu di bufala
su crostone di pane 28

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



I Classici

menù à la carte

Antipasti

- | | |
|--|----|
| Calamaretti siciliani croccanti con salsa tartara | 18 |
| Sautè di cozze con crostini di pane cafone all'aglio | 16 |

Primi

- | | |
|--|----|
| Struncatura "Capolavoro della cucina Italiana"
olive, capperi e pomodorini dell'orto. | 22 |
| Spaghetti con zucchine e fiori alla Nerano | 18 |

Secondi

- | | |
|--|----|
| Tondini di calamari e gamberi fritti con verdure | 24 |
| Chateaubriand con salsa bernese per 2 persone | 90 |



Antipasti

Fiore di zucca ripieno di ricotta cotto al forno su zattera di peperoni arrostiti, capperi in fiore, ciliegina di bufala, dressing di basilico, miele balsamico, carciofino marinato e sakura 16

Vellutata di carote con burrata e spinacini ai pinoli 14

Primi

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

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

Secondi

La caprese, mozzarella, pomodoro Sorrento e basilico 14

Parmigiana rossa di melanzane come da tradizione 16

Dolce

La delizia al limone, pan di spagna leggero alla vaniglia, chantilly al profumo di limone, bagna al limoncello e frutti di bosco 10

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...

- | | |
|---|----|
| TIRAMISU' CONTEMPORANEO
Crema al mascarpone, mousse al cioccolato fondente, bisquit al cacao bagnato al caffè, caramello salato e ganache montata al caffè. | 12 |
| PRALINATO ALLA NOCCIOLA
Cremoso al cioccolato in cialda cilindrica, cuore di nocciola, crumble al cacao e gelato alla vaniglia | 14 |
| DELIZIA AL LIMONE DI SORRENTO
Pan di spagna leggero alla vaniglia, chantilly al profumo di limone, bagna al limoncello e frutti di bosco | 10 |
| MILLEFOGLIE
Sfoglia francese, crema chantilly, fragoline o scagliette di cioccolato | 14 |
| TARTELLETTA ALLE FRAGOLINE DI BOSCO
Frolla croccante, crema leggera al limone di Sorrento, fragoline di bosco e meringa all'italiana | 12 |
| BABA' SFERICO
Babà bagnato al rum chiaro, crema chantilly, salsa al lampone e frutta fresca | 12 |

