

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.*

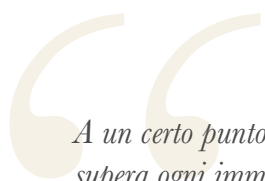
*Carlo De Gregorio*



  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 salsa pizzaiola

Gamberoni fasciati di pancetta I.G.P. su scarola al salto e cremoso di provolone del Monaco\*

Risotto riserva San Massimo, limone verdello, riccio di mare e bottarga di caviale\*

Mezzi paccheri pastificio Gerardo di Nola all' astice e la sua bisque

Lingotto di spigola in velo di bieta, soffice di patate al limone e polvere di caffè

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 croccanti con salsa tartara\*

Spaghetti di Gragnano con zucchine e fiori alla Nerano

Bistecca di tonno al salmoriglio con patate parmentier, peperoncino di fiume e salsa amalfitana

Babà bagnato al rum chiaro, crema pasticciera e amarena



# 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.*

Veli di seppia scottata con asparagi e peperone crusco*	20
Carpaccio di gamberi rossi di Mazara ed il loro estratto, pomodorini confit e bocconcino fumè*	26
Gamberoni fasciati di pancetta I.G.P. su scarola al salto e cremoso di provolone del Monaco*	22
Triglia croccante su babaganoush di melanzana e salsa pizzaiola	18
Tartare di fassona piemontese con insalata Nizzarda	26
Fiore di zucca fritto, ripieno di provola e melanzane su zattera di peperoni arrostiti, capperi in fiore, ciliegina di bufala, dressing di basilico, miele balsamico, carciofino marinato e sakura	16

# 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.*

Scampi porcupine in salsa ponzu	24
Carpaccio di gamberi rossi di Mazara ed il loro estratto, pomodorini confit e bocconcino fumè*	26
Ceviche di dentice dei Galli affumicata con jalapeños, sakura e salsa agrodolce	20
Cheesecake di tonno rosso, sablé salata, morbido di formaggi, cipolla caramellata	24

# 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 del pastificio Leonessa con vongole, Parmigiano ventiquattro mesi e basilico 24

Risotto riserva San Massimo, limone verdello, riccio di mare e bottarga di Caviale\* 28

Mezzi paccheri pastificio Gerardo di Nola all'astice e la sua bisque 30

Spaghettoni "Ducato D'Amalfi" con scorfano, fiori di zucca e zest di limone 24

Quadrotti variopinti di pasta fresca ripieni di burrata affumicata, acqua di pomodoro e melanzane\*\* 20

*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 in oliocottura lenta su petali di spinaci, olive, capperi e salsa citronette	28
Bistecca di tonno al salmoriglio con patate parmentier, peperoncini di fiume e salsa amalfitana	26
Lingotto di spigola in velo di bieta su soffice di patate al limone e polvere di caffè	26
Pluma iberica cotta a bassa temperatura, la sua jus e verdure dell'orto	24
Filetto di manzo al blu di bufala su crostone di pane	30
Agnello alla Villeroy, millefoglie di patate, duxelle ai funghi e cimette di rapa*	26
Black angus scaloppata e orto di stagione	26



# I Classici

menù à la carte

## Antipasti

Calamaretti croccanti con salsa tartara\* 18

Fritto misto Italiano 16

## Primi

Cannelloni ricetta del centenario alla sorrentina\*\* 18

Spaghetti con zucchine e fiori alla Nerano 18

## Secondi

Tondini di calamari e gamberi fritti con verdure fiammifero\* 24

Grigliata mista di mare e insalatina di rinforzo 22



## Antipasti

- Fiore di zucca fritto, ripieno di provola e melanzane su zattera di peperoni arrostiti, capperi in fiore, ciliegina di bufala, dressing di basilico, miele balsamico, carciofino marinato e sakura 16
- Vellutata di piselli con pomodori secchi, briè e mandorle tostate 14

## Primi

- Scialatielli "dell' Autore" ai tre pomodorini mantecati al parmigiano reggiano ventiquattro mesi\*\* 20
- Gnocchi di patata viola, provolone del monaco e noci di Sorrento\*\* 16

## Secondi

- La caprese, mozzarella, pomodoro Sorrento e basilico 16
- Parmigiana rossa di melanzane come da tradizione 16



# 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...*

<b>DELIZIA AL LIMONE</b>	10
Pan di spagna alla vaniglia, chantilly al profumo di limone e bagna al limoncello	
<b>TIRAMISU' 2.0</b>	12
Crema al mascarpone, mousse al cioccolato fondente, bisquit al cacao bagnato al caffè, caramello salato e ganache montata al caffè.	
<b>BABA' NAPOLETANO</b>	12
Bagna al rum chiaro, crema pasticciera e amarena	
<b>TARTELLETTA</b>	12
Frolla croccante, crema leggera al limone di Sorrento, fragoline e meringa all'italiana	
<b>PAVLOVA</b>	14
Chantilly alla vaniglia e frutti di bosco	
<b>MADELEINES</b>	16
Servite con crema inglese alla vaniglia, crema cacao e rum	
<b>DUBAI CHOCOLATE</b>	16
Cioccolato fondente, ganache al pistacchio con cuore pralinato e pasta kataifi	

