

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 read 'Gennaro...', is located in the bottom right corner of the page.

I MENÙ DEGUSTAZIONE

MENÙ "IDENTITA' E TERRITORIO"

Ostrica con spremuta di pera e zenzero ^(4,13,14)

Alici, asparagi e salsa agli agrumi ^(4,8,12)

Involtino di scarole e lenticchie ⁽¹⁰⁾

Cotoletta di rapa rossa ^(3,7)

Palamita marinata dolcemente con fegato grasso e mais tostato ^(4,6,12)

Piselli, prosciutto e bottarga di tonno ^(4,9)

Risotto al peperone crusco, essenza di guance di merluzzo e origano ^(4,7,9)

Tagliatelle con carciofi, tartufi di mare e alghe ^(1,3,4,14)

Rana pescatrice arrosto con spuma di aglio novello, fave e agretti ^(4,8)

Agnello allo spiedo, con pappa al pomodoro, rapa bianca, nduja e olive nolche ^(1,8,9)

Nuvola ghiacciata alle erbe spontanee, kefir di bufala e noci di Sorrento ^(7,8)

Come una delizia al limone ^(1,3,7,8)

€ 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

À LA CARTE

Cipollotto nocerino cotto sottocenere con spuma di papaccelle e parmigiano ^(7,8)

€ 46,00

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

Vellutata di ceci di Controne con vongole, gnocchi di sedano e trippette di stoccafisso ^(9,14)

Royale di coniglio all'ischitana ^(1,9,12)

€ 50,00

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

Triglia di scoglio cotta sulla pelle con la sua essenza allo zafferano ^(4,8,12)

€ 55,00

La nostra interpretazione del crudo di pesce ^(2,4,14)

€ 90,00

Ravioli fondenti di erbe spontanee alle noci, albedo di limone e cicorietta selvatica ^(1,3,8)

Mezzi paccheri con scuncilli, padelle e ricci di mare ^(1,14)

Minestra di pasta mista con crostacei e pesci di scoglio ^(1,2,4,14)

€ 50,00

Tutto il calamaro arrosto ⁽¹⁴⁾

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

€ 58,00

Piccione allo spiedo con anacardi, amarene di Montechiaro e tartufo nero ^(5,8)

€ 60,00

Come una Saint Honoré ^(1,3,7,8)

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

Madeleine al caffè corretta all'anice con gelato allo yogurt ^(1,3,7,8)

Babà Napoletano secondo la tradizione ^(1,3,7,8)

Quanto cioccolato da una fava.....! ^(1,3,7,8)

€ 28,00

I menù degustazione vengono serviti per tavolo completo