

Tasting Menu:

“Simona“

Calamaro

Stuffed With Provola Cheese From Agerola, Zucchini “Scapece Style”, Fried Flower
(4)(14)(7)(9)(5)

Spaghettoni di Gragnano

Squid ragout, Seafood, Cherry Tomatoes, Chili and potatoes cream
(1)(4)(2)(3)(12)(5)(9)

Amberjack

Tomatoes, Mozzarella, Basil, Roasted Eggplants Purée
(4)(7)(8)(5)(9)

Dessert

€ 120,00 per person

Tasting Menu:

“Luca”

Red Prawn

Pan Brioche, Burrata Cheese, Figs, Grapefruit Maionnayse
(1)(7)(3)(2)(9)(5)

Beef Carpaccio

Provolone del Monaco Cheese, Cherry Tomatoes
(3)(4)(13)

Black Squid Ravioli

Peas and smoked scampi
(1)(7)(5)(9)(8)(2)(14)

Red Mullet

Stuffed with tomatoes, basil mozzarella in bread crust, with stuffed zucchini flower
(4)(1)(7)(5)(9)

Dessert

€ 150,00 per person

Tasting Menu:

“Enzo fà tu”

A Journey in our Chef's Mind

Freehand Tasting Menu:

5 Courses

€ 180,00 per person

Menu Degustazione:

“Simona”

Tradizione

Calamaro

Ripieno Di Provola Di Agerola, Zucchine Alla Scapece, Fiore Di Zucca Fritto
(4) (14) (7) (9) (5)

Spaghettoni di Gragnano

Sugo Di Totani, Frutti Di Mare, Pomodorini e Peperoncino
(1) (4) (2) (3) (12) (5) (9)

Ricciola

Pomodoro, Mozzarella, Basilico, Purea Di Melanzane Arrostita
(4) (7) (8) (5) (9)

La Sfogliatella Napoletana

Cioccolato, Crema Di Vaniglia, Amarene
(3) (4) (5) (7) (9)

€ 120,00 per persona

Menu Degustazione:

“Luca”

Crudo di Gambero Rosso

Bruschetta di brioche, Burrata, Fichi, Maionese al Pompelmo
(1) (3) (7) (2) (9) (5)

Carpaccio Di Manzo

Provolone del Monaco, Pomodori Colorati,
(5) (7)

Cappellacci Al Nero Di Seppia

Piselli e Scampi affumicati
(1) (2) (5) (8) (14)

Triglia di Scoglio

*Ripiena di mozzarella, pomodoro e basilico in crosta di Pane, e battuta di pomodori misti e fiore
ripieno*
(4) (1) (7) (5) (9)

Dessert

€ 150 per persona

Menu Degustazione:

“Enzo fà tu”

Un Viaggio nella mente del nostro Chef Enzo Licciardi

Menù Degustazione A Mano Libera:

5 portate

€ 180,00 per persona