

Raw / Crudo

Red snapper carpaccio with Sorrentine citrus fruits, oyster leaf and black salt Carpaccio di dentice con agrumi Sorrentini, foglia d'ostrica e sale nero	€ 28 4-9-12
Amberjack carpaccio, green apple, celery curls and wasabi Carpaccio di ricciola, mela verde, riccioli di sedano e wasabi	€ 28 4-5-6-9-11
Amberjack carpaccio with black truffle and black salt Carpaccio di ricciola al tartufo nero e sale nero	€ 30 4-8-12
Vegetable carpaccio with goma wakame and sesame oil Carpaccio di verdure, goma wakame e olio di sesamo	€ 22 1-6-9-11-14
Seared amberjack with crispy onions and ponzu sauce Ricciola scottata con cipolla croccante e salsa ponzu	€ 28 4-6-11
Seared mackerel with crispy garlic and ponzu sauce Sgombro scottato con aglio croccante e salsa ponzu	€ 26 4-5-6-11
Mackerel marinated with soy, topped with sesami sauce Sgombro marinato con soja, con salsa al sesamo	€ 26 4-6-11
Make your temaki Temaki da comporre	€ 30 1-3-4-5-6-10-11
Fried rice and spicy salmon tartare Riso fritto e tartare di salmone piccante	€ 28 1-4-6-10

Robata

Prawns with cherry tomato and pistachio pesto Gamberi con pomodorini e pesto di pistacchio	€ 22 2-6-12
Scallops wrapped in bacon Cappesante avvolte nel bacon	€ 22 1-5-6-14
Tuna with shichimi Tonno con shichimi	€ 18 4-6-11-12
Teriyaki chicken Pollo teriyaki	€ 20 6-11
Beef with garlic sauce Manzo con salsa all'aglio	€ 20 6-8-11
Tsukune (Japanese chicken meatballs) Tsukune	€ 20 1-3-6-11-13
Eggplant roll with Sorrento's Devil cheese and spicy sweet and sour sauce Involtino di melanzane con diavolello Sorrentino e salsa agrodolce piccante	€ 16 6-7-8-11-12
Grilled vegetables with balsamic reduction Verdure grigliate con riduzione al balsamico	€ 12 9-10-11-12
Cicerale chickpeas falafel with umami sauce Falafel ai ceci di Cicerale con salsa umami	€ 14 1-5-7-8
Grilled rice Riso grigliato	€ 7 1-5-6-7-11
Boiled rice Riso bollito	€ 7



Meat / Carne

Veal rack with its sauces (min. 2 people) Carrè di vitello con le sue salse (min. 2 pax)	€ 70 3-5-9-10-11-13
Tomahawk (for 2 people) Tomahawk (per 2 pax)	€ 100 3-5-9-10-11-13
Iberian pluma Pluma iberica	€ 40 5-6-7-8
Entrecote with garlic and soy butter Entrecote con aglio e burro di soia	€ 45 5-6-8-9-11
Honey-glazed chicken Pollo laccato al miele	€ 32 6-7-10-11
Lamb rack marinated with yogurt and rosemary (Min. 2 people - Cooking time: 30m) Carrè di agnello marinato con yogurt e rosmarino (Min. 2 pax - Tempo di cottura: 30m)	€ 70 1-5-6-7-11

Fish / Pesce

Seabass and the hourglass (for 2 people) Spigola e la clessidra (per 2 pax)	€ 120 4-5-8
Black cod marinated in miso and cooked on robata (Cooking time: 20m) Black cod marinato al miso e cotto su robata (Tempo di cottura: 20m)	€ 45 4-5-6-8-11-12
King crab with sea urchin King crab con riccio di mare	€ 50 2-5
Grilled catch of the day Pescato del giorno alla griglia	Market €/kg
Fish of the day cooked in parchment Pesce al cartoccio	€ 45 4-5-11
Charcoal-grilled bonito with onion and ponzu sauce Palamita ai carboni con cipolla e salsa ponzu	€ 35 4-5-6-11



Tataki

Tuna tataki with spring onion, garlic, and ponzu sauce

Tataki di tonno con cipollotto, aglio e salsa ponzu

€ 30

4-5-6-11

Beef tataki with butter, garlic, and soy sauce

Tataki di manzo con salsa al burro, aglio e soia

€ 30

5-6-8

Tempura

Prawns

Gamberi

€ 26

1-2

Squid

Calamari

€ 24

1-14

Vegetables

Verdure

€ 20

5-6-11-13

Pasta

Cappellacci stuffed with prawns and chives

Cappellacci ripieni di gamberi ed erba cipollina

€ 30

1-2-8

Nerano style gyoza

Gyoza alla Nerano

€ 22

1-3-7

Spaghetti with mussels, basil and pecorino cheese

Spaghetto con cozze, basilico e pecorino

€ 28

1-7-10

Paccheri with lobster

Paccheri all'astice

€ 50

1-2

Seafood pasta cooked in parchment (min. 2 people)

Pasta al cartoccio (min. 2 pax)

€ 80

1-2-4-12

Pelusiello with sea urchin and fermented lemon

Pelusiello con riccio e limone fermentato

€ 40

1-2-4

Sides / Contorni

New potatoes

Patate novelle

€ 18

Pickled vegetables with rice vinegar

Giardiniera di verdure con aceto di riso

€ 18

5-6-11-12-13

Gnocchi with truffles

Gnocco al tartufo

€ 18

1-7-8

Seaweed salad with radish, daikon and sesame dressing

Insalata di alghe con ravanello, daikon e salsa al sesamo

€ 18

6-8-11

Fish that is to be eaten raw or semi-raw has been prepared in accordance with the EC requirements for cleaning and preparing prior to consumption.
Regulation 853/2004, annex III, section VIII, chapter 3, letter D, point 3.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.