

Raw / Crudo

Seabass carpaccio with Sorrentine citrus, oyster leaf and black salt Carpaccio di spigola con agrumi Sorrentini, foglia d'ostrica e sale nero	€ 28 4
Amberjack carpaccio, green apple, ponzu sauce and wasabi mayo Carpaccio di ricciola, mela verde, salsa ponzu e maionese al wasabi	€ 28 4-13-5-3
Sicilian tuna belly carpaccio, marinara style Carpaccio di ventresca di tonno siciliano alla marinara	€ 30 4
Amberjack carpaccio, truffle-infused oil and black summer truffle Carpaccio di ricciola, olio al tartufo e tartufo nero estivo	€ 30 4
Sorrento tomatoes' carpaccio, Tropea onion and shiso Carpaccio di pomodoro di Sorrento, cipolla di Tropea e shiso	€ 22 11
Horse mackerel fumé carpaccio, fried zucchini with mint and vinegar Carpaccio di sugarello fumé con zucchine alla scapece	€ 23 4
Fried rice mediterranean herbs scented with horse mackerel tartare, garlic, citrus fruit and mint Riso fritto aromatizzato alle erbe mediterranee con tartare di sugarello, aglio, agrumi e menta	€ 25 4-1-8-6
Fried rice and spicy salmon tartare Riso fritto e tartare di salmone piccante	€ 28 4-1-8-6

Tataki

Lightly seared fish or meat, thinly sliced and served with sauces.

Tuna tataki with spring onion, garlic and ponzu sauce Tataki di tonno con cipollotto, aglio e salsa ponzu	€ 30 1-4-6
Beef tataki with butter, garlic and soy sauce Tataki di manzo con salsa al burro, aglio e soia	€ 30 1-6-7

Tempura

Served with pickled vegetables mayonnaise

Prawns Gamberi	€ 26 1-2-3-9-11
Squids Calamari	€ 24 1-3-9-11-14
Vegetables Verdure	€ 20 1-3-9-11
Fried Gillardeau oyster with okonomi sauce (min.2 pieces) Ostrica Gillardeau frita con salsa okonomi (min. 2 pezzi)	€ 6 each 1-3-9-11-14

Meat / Carne

Tomahawk served with new potatoes, pickled vegetables and sauces (min. 2 people)	€ 9/100g
Tomahawk di manzetta prussiana servito con patate novelle, giardiniera e salse (min. 2 pax)	3-7-8-9-10-12
Iberian pluma served with caramelized apples	€ 45
Pluma iberica servita con mele caramellate	7-10
Entrecôte with garlic and soy butter, served with new potatoes	€ 50
Entrecôte con aglio e burro di soia, servito con patate novelle	1-6-7
Honey-glazed chicken served with new potatoes and pickled vegetables	€ 45
Pollo laccato al miele servito con patate novelle e giardiniera	1-5-6-7-8-11
Lamb rack marinated with yogurt and rosemary, served with new potatoes and pickled vegetables	€ 45
Carrè di agnello marinato con yogurt e rosmarino, servito con patate novelle e giardiniera	1-5-7-8-11
Pork ribs with kara miso yaki	€ 30
Tracchia di maiale con kara miso yaki	1-5-6-7-8-11

Fish / Pesce

Black cod miso marinated, robata cooked and served with purple cabbage (cooking time 20min.)	€ 45
Black cod marinato al miso, cotto su robata e servito con cavolo viola (Tempo di cottura: 20m)	1-4-5-6-11-12
King crab with sea urchin	€ 50
King crab con riccio di mare	2-14
Grilled catch of the day served with new potato	€15/100g
Pescato del giorno alla griglia servito con patate novella	4-7
Charcoal-grilled bonito with onion and ponzu sauce	€ 35
Palamita ai carboni con cipolla e salsa ponzu	1-4-6-12

Sides / Contorni

Boiled rice served with soy sauce	€ 8
Riso bollito servito con salsa di soia	1-6
Pickled vegetables in rice vinegar	€ 18
Giardiniera di verdure marinato in aceto di riso	1-4-12
Gnocchi with truffles	€ 18
Gnocchi al tartufo	1-3-7-8
Seaweed salad with radish, daikon and sesame dressing	€ 20
Insalata di goma wakame con ravanello, daikon e salsa al sesamo	1-6-11

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 sottoposto a trattamento di bonifica preventiva con forme alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3

1-Glutine, 2-Crostacei, 3-Uova, 4-Pesce, 5-Arachidi, 6-Soia, 7-Latte, 8-Frutta a Guscio, 9-Sedano, 10-Senape, 11-Sesamo, 12-Anidride Solfiti, 13-Lupini, 14- Molluschi

1-Gluten, 2.Crustaceans, 3-Eggs, 4-Fish, 5-Pean uts, 6-Soybean, 7-Milk, 8-Treenuts, 9-Celery, 10-Mustard, 11-Sesame, 12- Sulphur dioxide, 13- Lupin, 14-Molluscs



From the Robata Grill

Japanese charcoal grill cooking. Each portion includes 4 skewers.

Prawns with cherry tomatoes and pistachio pesto Gamberi con pomodorini e pesto di pistacchio	€ 22 1-2-6-8
Scallops wrapped in bacon and shichimi Capesante avvolte nel bacon e shichimi	€ 22 1-5-8-11-14
Tuna with shichimi and katsuobushi Tonno con shichimi e katsuobushi	€ 20 4-5-8-11
Teriyaki chicken Pollo teriyaki	€ 20 1-6
Beef with garlic sauce Manzo con salsa all'aglio	€ 20 1-6-7
Tsukune (Japanese chicken meatballs) in teriyaki sauce Tsukune in salsa teriyaki	€ 20 1-3-6-11
Eggplant roll with Sorrento's cheese and spicy sweet & sour sauce Involtino di melanzane con diavoleto Sorrentino e salsa agrodolce piccante	€ 16 5-6-7-8-11-12
Cicerale chickpeas falafel with umami sauce Falafel di ceci di Cicerale con salsa umami	€ 14 7
Chicken livers with toasted almonds, mint, pepper and teriyaki sauce Fegatini di pollo con mandorle tostate, menta, pepe e salsa Teriyaki	€ 18 11-5-8-10-13
Squid skewers, oil, vinegar, capers, mint and chilli Spiedino di calamari, olio, aceto, capperi, menta e peperoncino	€ 25 14-8
Grilled rice with teriyaki sauce (2 pcs) Riso grigliato con salsa teriyaki - 2 porzioni	€ 18 7
New potatoes Patate novelle	€ 7 1-6

Pasta

Cappellacci with king crab and mediterranean herbs with pesto sauce Cappellacci ripieni di granchio reale ed erbe mediterranee con salsa al pesto	€ 30 1-2-3-7-8
Nerano style Gyoza, stuffed zucchini and served with cheese sauce Gyoza ripieni di zucchine serviti con crema al formaggio	€ 22 1-3-7-8
Udon with prawn tartare, black garlic and chives Udon con tartare di gambero, aglio nero ed erba cipollina	€ 25 1-2-3-6-7-8
Paccheri with lobster and fresh cherry tomato sauce Paccheri all'astice con salsa al pomodorino fresco	€ 50 1-2-9-14
Pelusiello with sea urchin and fermented Sorrento lemon Pelusiello con riccio e limone fermentato di Sorrento	€ 40 1-14