

## Raw / Crudo

<b>Seabass carpaccio with Sorrentine citrus, oyster leaf and black salt</b> Carpaccio di spigola con agrumi Sorrentini, foglia d'ostrica e sale nero	<b>€ 28</b> 4
<b>Amberjack carpaccio, green apple, ponzu sauce and wasabi mayo</b> Carpaccio di ricciola, mela verde, salsa ponzu e maionese al wasabi	<b>€ 28</b> 4-13-5-3
<b>Amberjack carpaccio truffle-infused oil and black summer truffle</b> Carpaccio di ricciola, olio al tartufo e tartufo nero estivo	<b>€ 30</b> 4
<b>Sorrento tomatoes' carpaccio, Tropea onion and shiso</b> Carpaccio di pomodoro di Sorrento, cipolla di Tropea e shiso	<b>€ 22</b> 11
<b>Mullet carpaccio with black garlic, mint and basil oil</b> Carpaccio di cefalo, aglio nero, menta e olio al basilico	<b>€ 22</b> 4-9
<b>Fried rice with Fassona beef tartare and tuna fish sauce</b> Riso fritto con tartare di Fassona e salsa tonnata	<b>€ 30</b> 3-5-8-1
<b>Fried rice and spicy salmon tartare</b> Riso fritto e tartare di salmone piccante	<b>€ 28</b> 4-1-8-6

## Robata

*Japanese charcoal grill cooking. Each portion includes 4 skewers.*

<b>Prawns with cherry tomatoes and pistachio pesto</b> Gamberi con pomodorini e pesto di pistacchio	<b>€ 22</b> 1-2-6-8
<b>Scallops wrapped in bacon and shichimi</b> Capesante avvolte nel bacon e shichimi	<b>€ 22</b> 1-5-8-11-14
<b>Tuna with shichimi and katsuobushi</b> Tonno con shichimi e katsuobushi	<b>€ 18</b> 4-5-8-11
<b>Teriyaki chicken</b> Pollo teriyaki	<b>€ 20</b> 1-6
<b>Beef with garlic sauce</b> Manzo con salsa all'aglio	<b>€ 20</b> 1-6-7
<b>Tsukune (Japanese chicken meatballs) in teriyaki</b> Tsukune in salsa teriyaki	<b>€ 20</b> 1-3-6-11
<b>Eggplant roll with Sorrento's cheese and spicy sweet &amp; sour sauce</b> Involtino di melanzane con diavoleto Sorrentino e salsa agrodolce piccante	<b>€ 16</b> 5-6-7-8-11-12
<b>Cicerale chickpeas falafel with umami sauce</b> Falafel di ceci di Cicerale con salsa umami	<b>€ 14</b> 7
<b>New potatoes</b> Patate novelle	<b>€ 18</b> 7
<b>Grilled rice with teriyaki sauce (2 pcs)</b> Riso grigliato con salsa teriyaki - 2 porzioni	<b>€ 7</b> 1-6



## Meat / Carne

<b>Tomahawk served with new potatoes, pickled vegetables and sauces (min. 2 people)</b> Tomahawk servito con patate novelle, giardiniera e salse (min. 2 pax)	<b>€ 130</b> 3-7-8-9-10-12
<b>Iberian pluma served with caramelized apples</b> Pluma iberica servita con mele caramellate	<b>€ 40</b> 7-10
<b>Entrecôte with garlic and soy butter, served with new potatoes</b> Entrecôte con aglio e burro di soia, servito con patate novelle	<b>€ 45</b> 1-6-7
<b>Honey-glazed chicken served with new potatoes and pickled vegetables</b> Pollo laccato al miele servito con patate novelle e giardiniera	<b>€ 42</b> 1-5-6-7-8-11
<b>Lamb rack marinated with yogurt and rosemary, served with new potatoes and pickled vegetables</b> Carrè di agnello marinato con yogurt e rosmarino, servito con patate novelle e giardiniera	<b>€ 40</b> 1-5-7-8-11

## Fish / Pesce

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



# Tataki

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

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

# Tempura

*Served with pickled vegetables mayonnaise*

<b>Prawns</b> Gamberi	<b>€ 26</b> 1-2-3-9-11
<b>Squids</b> Calamari	<b>€ 24</b> 1-3-9-11-14
<b>Vegetables</b> Verdure	<b>€ 20</b> 1-3-9-11

# Pasta

<b>Cappellacci stuffed with prawns and chives with pesto sauce</b> Cappellacci ripieni di gamberi ed erba cipollina con salsa al pesto	<b>€ 30</b> 1-2-3-7-8
<b>Nerano style Gyoza, stuffed zucchini and served with cheese sauce</b> Gyoza ripieni di zucchine serviti con crema al formaggio	<b>€ 22</b> 1-3-7-8
<b>Spaghetti with mussels, basil and pecorino cheese</b> Spaghetto con cozze, basilico e pecorino	<b>€ 28</b> 1-7-14
<b>Paccheri with lobster and fresh cherry tomato sauce</b> Paccheri all'astice con salsa al pomodorino fresco	<b>€ 50</b> 1-2-9-14
<b>Pelusiello with sea urchin and fermented lemon</b> Pelusiello con riccio e limone fermentato	<b>€ 40</b> 1-14

# Sides / Contorni

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