

Cucina Partenopea

Con piacere prendiamo la sua ordinazione fino alle ore 14:30
01.04.2024 – 11.05.2024

La cucina partenopea affonda le sue radici sin dal periodo greco-romano e tutt'ora ci sono dei prodotti dell'epoca ancora in uso come il Garum, la colatura di alici tipica di Cetara.

Essendo stata, la città di Napoli, stabilmente sede di una corte, la sua cucina si è sviluppata e delineata su due realtà, quella aristocratica e quella popolare.

Durante questo percorso di degustazione vi proponiamo la versione moderna di alcuni piatti popolari, cercando di rispettare al massimo la tradizione che contraddistingue da sempre la cucina napoletana.

La presenza del mare e delle colline fa sì che molti piatti uniscono i prodotti di uno e dell'altro creando degli abbinamenti sempre molto attuali e invitanti.

Cucina Partenopea

Medaglioni di melanzane, fonduta di Provola affumicata,
salsa al basilico e pomodorini del Vesuvio  23.-

Tortellone ripieno alla Nerano, zucchine e Provolone del Monaco DOP  29.-

Guancia di manzo al ragù e friarielli napoletani sf/sl 38.-

Vini al bicchiere

Bianco

Granito DOC – Chardonnay, Sauvignon bianco, Pinot Bianco & Pinot Grigio 10 cl 10.-
Tenimento dell'Ör, Meinrad C. Perler, Arzo, Mendrisiotto, Ticino

Rosso

Rosso Selezione Grand Café Al Porto – Merlot Riserva Ticino DOC 10 cl 12.-
Tenimento dell'Ör, Meinrad C. Perler, Arzo, Mendrisiotto, Ticino



senza carne o pesce

sf

senza frumento

sl

senza lattosio

Dettagli sulla provenienza dei prodotti sono indicati sull'ultima pagina.

Indicazioni sulle sostanze che possono provocare allergie o altre reazioni indesiderate, sono ottenibili dai collaboratori.