

Il Vesuvio: il nostro simbolo nel mondo.

Ci siamo ispirati a questa icona campana  
non solo per la splendida vista che ci regala.

Il Vesuvio è molto più di un bel panorama.

E' il Gigante che caratterizza la nostra Storia ed il nostro Territorio.

Il ristorante gli rende omaggio in tutto e per tutto:

dalle bellissime opere di Gennaro Regina all' utilizzo della lava per le decorazioni.

Il menù e la carta dei vini partono da qui:

un territorio unico, ricco di eccellenze.

La cucina dello Chef de cuisine Nicola Celentano si ripropone di esaltare

i sapori delle migliori materie prime rispettandone le tipicità.

Ci auguriamo di accompagnarvi in una serata speciale!



“La vita è una combinazione di Pasta e Magia”

Federico Fellini

---

Ecco alcune delle  
Eccellenze Campane  
che il nostro Chef  
secondo la stagionalità e  
l'estro del momento  
utilizza per comporre  
le sue ricette:

---

## Zone di Caserta, Vulcano di Roccamonfina e Piana del Volturno

Olive di Gaeta DOP  
Mozzarella e Ricotta di Bufala DOP  
Zafferano

## Avellino, Irpinia

Castagne di Montella IGP  
Fagioli di Controne  
Broccolo di Paternopoli  
Cipolla Ramata di Montoro  
Pecorino di Carmasciano  
Tartufo nero Irpino

## Cilento, Piana del Sele, Vallo di Diano

Carciofi di Paestum IGP  
Nocciole di Giffoni IGP  
Caciocavallo Podolico  
Colatura di Alici di Cetara DOP  
Fico Bianco del Cilentano DOP  
Cece di Cicerale  
Patata Rossa del Vallo di Diano  
Carne di Bufalo Cilentano

## Vesuvio, Penisola Sorrentina, Agronocerino Isole e Mare del Golfo

Noce della Penisola Sorrentina  
Olio extravergine DOP Penisola Sorrentina  
Limone di Sorrento DOP  
Pasta di Gragnano IGP  
Provolone del Monaco DOP  
Pomodorini "del Piennolo" Vesuviani DOP  
Pomodori San Marzano DOP  
Pomodorini lampadina  
Albicocche Pellecchielle  
Cipolla Bianca di Pompei  
Cipollotto Nocerino DOP  
Carciofi di Castellammare  
Taralli Agerolesi  
Piselli Centogiorni  
Yogurt Vacca Agerolese

## Zone di Benevento e del Sannio

Agnello Laticauda  
Mela Annurca IGP  
Miele del Sannio  
Liquore Strega  
Funghi Porcini





Gennaro Regina

Vesuvio Di Vino

# Le nostre Degustazioni

(da ordinarsi per tutti i commensali, variazioni disponibili)



## La Terra e la Casa

(Omaggio a nonna Etta)

Un menù che ripropone i piatti che la “Nonna Etta”, fondatrice dell’hotel, amava cucinare negli anni ’50 per i suoi ospiti.

Il nostro Chef ha interpretato tali prelibatezze utilizzando gli stessi prodotti che all’epoca coltivavano nell’orto della Casa.

La cucina è storia di vita, cultura e radici.

## Parmigiana come una pennetta

Parmigiana di zucchine biologiche, salsa alla besciamella, riduzione di verdure di stagione

## Sorrento-Capri

Gnocchi di patate rosse ripieni di caciocavallo e ricotta, fonduta di mozzarella sorrentina, salsa di pomodoro San Marzano

## Pollo ed insalata

Petto di pollo cotto a bassa temperatura, salsa bruna, crema di lattuga, insalatina di campo

## A “pellecchiella”

Albicocche Pellecchielle del Vesuvio e lavanda in diverse consistenze

€ 95.00 per persona — bevande escluse

# Le nostre Degustazioni

(da ordinarsi per tutti i commensali, variazioni disponibili)



## Lo Scoglio del Monaco

Lo Scoglio del Monaco, propaggine del costone di Sant'Agello, è collegato da una galleria sotterranea al Convento dei Frati Cappuccini che dà il nome al nostro rione.

E' in questo luogo che anticamente i pescatori portavano il frutto del loro lavoro ai monaci.

Dal mare alla tavola... ora come allora

O' purpo s'adda cocere cu l'acqua soja”

Insalata di polpo con la sua maionese, salsa di peperoncini verdi di fiume, polvere di limone nero

## L'oro della Costiera

Linguine di Gragnano, pomodorino giallo,  
colatura di alici, burro di ricciola

## Dentice in fiore

Filetto di dentice cotto a bassa temperatura, salsa di acetosella,  
insalatina di fiori di campo

## Vietri

Limone sorrentino in varie preparazioni, profumo di melissa

€ 110.00 per persona — bevande escluse

## Le nostre Degustazioni

(da ordinarsi per tutti i commensali, variazioni disponibili)

---

### Che Sorpresa!

Lasciatevi trasportare dal nostro Chef in una degustazione a sorpresa.  
Cinque portate, cinque creazioni, cinque idee per assaporare al meglio le eccellenze della  
Campania.

La degustazione è disponibile anche in versione vegetariana e vegana

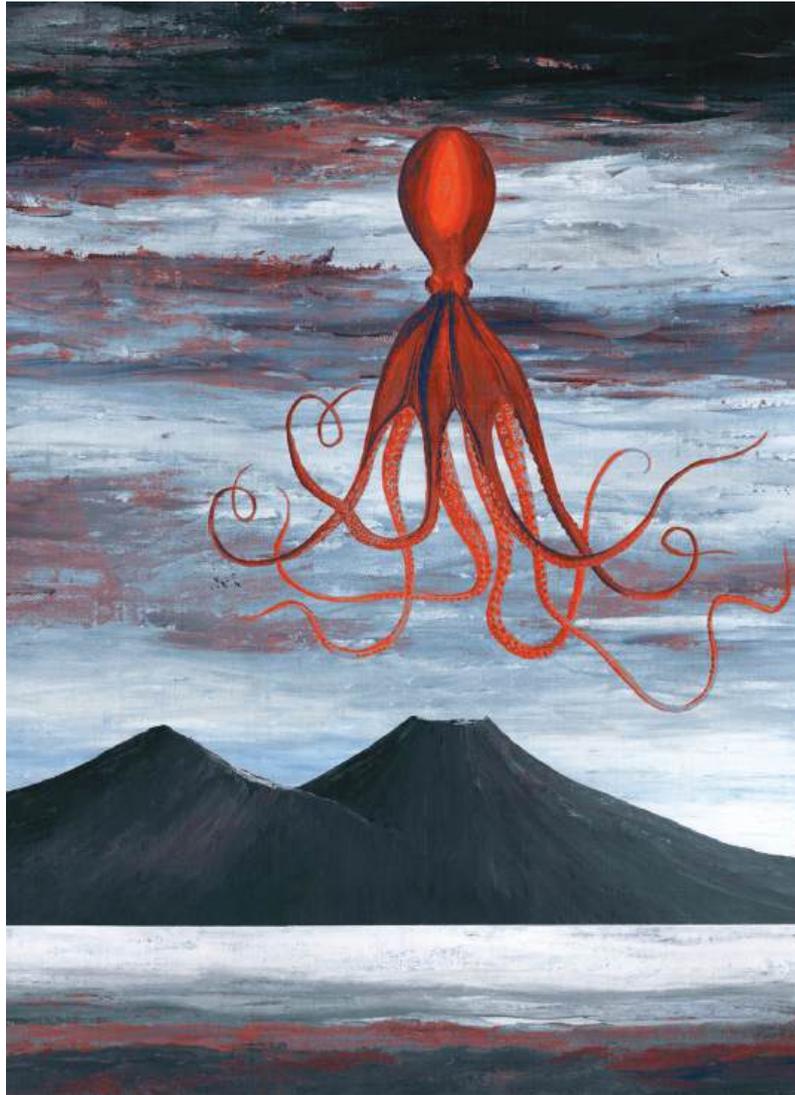
€ 140.00 per persona — bevande escluse

---

### Racconti di Vino

Un vino è il racconto di un Territorio e di una Tradizione.  
Calice dopo calice, con passione e conoscenza, la nostra Sommelière vi svelerà l'anima di ogni vino  
intrecciandola ai sapori proposti dallo Chef

“I Vulcani”: le peculiarità del terroir vulcanico campano e non solo € 85.00 pp  
“Scugnizzi e Mammasantissima”: nuove scoperte e cantine storiche campane € 100.00 pp  
“Le Olimpiadi”: i migliori abbinamenti secondo la nostra Sommelière € 135.00 pp



Gennaro Regina

Polipo

# Antipasti

---

## Pennette come una parmigiana

Parmigiana di zucchine biologiche, salsa alla besciamella, riduzione di verdure di stagione

€ 30.00

## Rosso con rosso

Gambero rosso siciliano con salsa alla pizzaiola, spuma di gâteau di patate

€ 40.00

## Il giardino del calamaro

Calamaro scottato, insalata di misticanza, nostro gazpacho, limone ghiacciato

€ 28.00

## “O’ purpo s’adda cocere cu l’acqua soja”

Insalata di polpo con la sua maionese, salsa di peperoncini verdi di fiume,  
polvere di limone nero

€ 30.00

## Troppo buono... un baccalà!

Baccalà cotto a bassa temperatura, scarole in varie cotture e consistenze, aria di vongole

€ 30.00

## Ricordo del nonno

Tartare di filetto di bufalo, capperi, cipollotto, nocciole di Giffoni,  
“pastinaca” in osmosi, uovo di quaglia fondente

€ 30.00



Gennaro Regina

Colpi Di Fortuna

# Primi Piatti

---

## Sorrento-Capri

Gnocchi di patate rosse del Vallo di Diano ripieni di caciocavallo e ricotta,  
fonduta di mozzarella sorrentina, salsa di pomodoro San Marzano

€ 30.00

## La ciliegina su...gli spaghetti

Spaghetti allo scarpariello reinterpretati dal nostro chef

€ 35.00

## Miseria e nobiltà

Cappellacci ripieni di gamberi rossi, vellutata di patate rosse,  
salsa di provola affumicata

€ 40.00

## L'oro della Costiera

Linguine di Gragnano, pomodorino giallo,  
colatura di alici, burro di pesce

€ 35.00

## La terra ed il mare

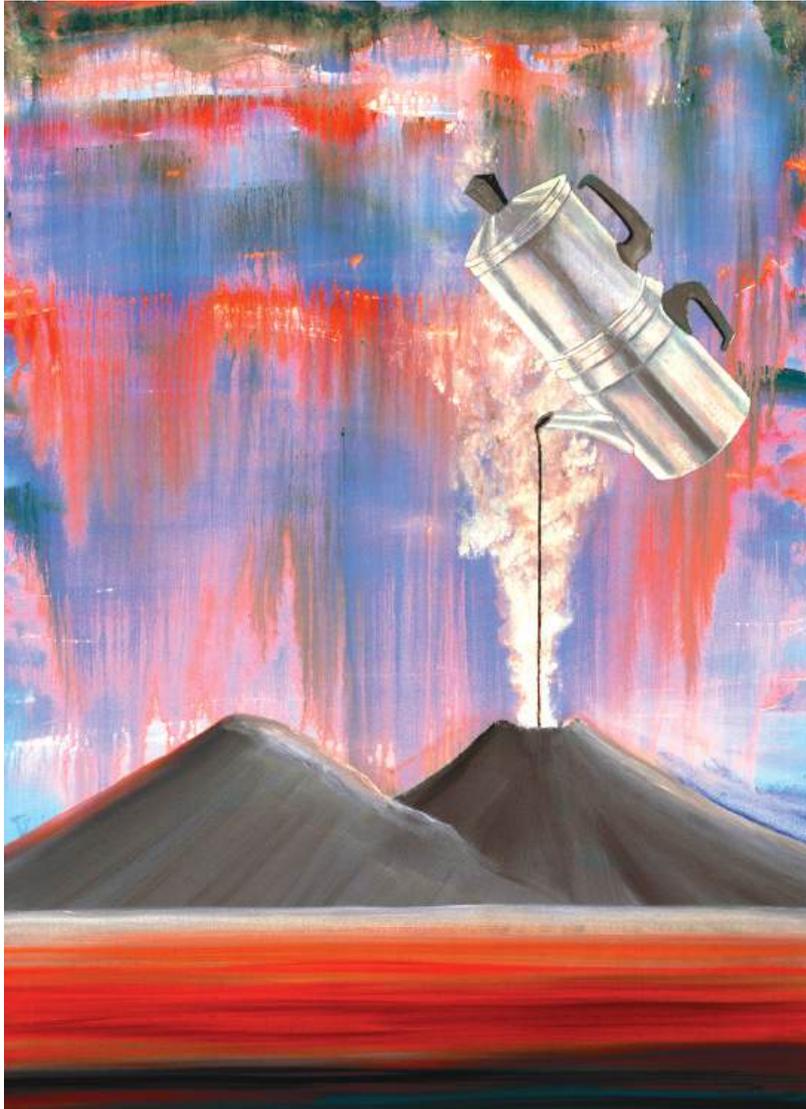
Risone di Gragnano, zuppa di pesce, arancia salata,  
finocchio fermentato, prosciutto di ventresca di tonno

€ 40.00

## Non dimenticare la scarpetta

Tubetti di Gragnano, ragù napoletano reinterpretato dal nostro Chef

€ 35.00



Gennaro Regina

Aroma Napoletano

## Secondi piatti

---

### Caprese di astice

Astice, salsa di pomodori datterini a crudo, spuma di mozzarella di bufala,  
biscotto di grano agerolese aromatizzato al finocchietto

€ 60.00

### Il Vervece

Filetto di spigola in olio cottura, salsa di vongole,  
olio ai fiori di zucca, zucchine alla scapece

€ 45.00

### Dentice in fiore

Filetto di dentice cotto a bassa temperatura, salsa di acetosella,  
insalatina di fiori di campo

€ 45.00

### Pollo all'insalata

Petto di pollo cotto a bassa temperatura, crema di lattuga, salsa di Provolone del Monaco,  
jus di pollo ed insalatina di campo

€ 38.00

### Un giorno a Caserta

Pancia di maialino casertano, "tart-tatin" di mela annurca,  
verdure dell'orto grigliate, aceto di mele

€ 38.00

### Inbufalito

Filetto di bufalo cilentano, salsa di peperoni gialli e rossi,  
polvere di olive nere, foglie di capperi marinate, crumble aromatico di pane casereccio

€ 45.00



Gennaro Regina

Guarracino

## Dessert



### Vietri

Limone sorrentino in varie preparazioni, profumo di melissa

€ 18.00

### Fior di fragola

Tartelletta alle fragole essiccate, mousse alla vaniglia,  
fragole all'aceto balsamico, spuma alle fragole, gelato alle fragole

€ 18.00

### Un francese a Napoli

Babà al rum e all'amarena, crema pasticcera, lingua di gatto all'amarena

€ 18.00

### La mia Capri

Nuvola al cacao e mandorle, cremoso al cioccolato,  
crumble al cioccolato e amaretto, gelato all'amaretto

€ 18.00

### A "pellecchiella"

Albicocche "pellecchielle" del Vesuvio e lavanda in diverse consistenze

€ 18.00

### Dai monti alla tavola

Selezione di formaggi regionali, confetture, miele, frutta secca

€ 25.00

# Informazioni importanti sulla sicurezza alimentare



In caso di allergie vi preghiamo di comunicarlo prontamente al nostro staff di sala.

Di seguito l'elenco dei principali allergeni presenti nelle pietanze del menu:

## MENU

- |   |                       |                         |                           |
|---|-----------------------|-------------------------|---------------------------|
| 1. Pennette come una parmigiana           | 7. Sorrento-Capri     | 13. Astice alla caprese | 19. Vietri                |
| 2. Rosso con rosso                        | 8. La ciliegina       | 14. Spigola             | 20. Fior di fragola       |
| 3. Insalata di calamaro                   | 9. Oro costiera       | 15. Dentice             | 21. Un francese a Napoli  |
| 4. O' purpo s'adda cocere cu l'acqua soja | 10. Terra e mare      | 16. Pollo all'insalata  | 22. La mia Capri          |
| 5. Troppo buono... un baccalà!            | 11. Miseria e nobiltà | 17. Un giorno a Caserta | 23. A "pellecchiella"     |
| 6. Ricordo del nonno                      | 12. La domenica       | 18. Inbufalito          | 24. Dai monti alla tavola |

## ALLERGENI

(i numeri corrispondono alle pietanze elencate nel paragrafo precedente)

- CEREALI CON GLUTINE E PRODOTTI DERIVATI: 1,2,4,7,8,9,10,11,12,13,16,17,18,20,21,22,24
- LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE: 1,2,3,5,7,8,9,10,11,12,13,14,15,16,17,18,19,20,21,22,24
- FRUTTA A GUSCIO E I LORO PRODOTTI: 6,22,24
- ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI: 22
- CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI: 2,11,13
- UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA: 2,5,6,7,11,17, 21,22
- PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE: 3,4,5,9,10,11,13,14,15
- SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA: 1,4,8,16
- SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO: 1,2,3,9,10,11,12,13,14,15,16,17,19
- SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE: 6
- SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO 15
- ANIDRIDE SOLFOROSA: 12,17,18,21,22
- LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI:
- MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI: 3,4,5,14