

Il Ristorante:

Il Vesuvio è il nostro simbolo nel mondo.

Un Gigante che caratterizza la nostra Storia ed il nostro Territorio.

Il ristorante gli rende omaggio in tutto e per tutto:

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

Il menù e la carta dei vini partono da qui.



Lo Chef:

“Sono legato alla Terra.

Mio nonno era un contadino,

oggi la sua terra la curo io.

Dall'orto di casa, a Sant'Agata sui due Golfi, vedo il mare.

Quando cucino parto dalla terra ed arrivo al mare.”

Nicola Celentano
Chef de Cuisine



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



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

Un francese a Napoli

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

€ 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'Agnello, è collegato da una galleria sotterranea al Convento dei Frati Cappuccini che dà il nome al nostro rione.

È 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

Non è una delizia!

Madeleine al limoncello, cremoso al limone, mousse e croccante al cioccolato bianco

€ 110.00 per persona — bevande escluse



Gennaro Regina

Polipo

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

Colpi Di Fortuna

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 calamaro in autunno

Salsiccia di calamaro, purea di patate, funghi porcini in varie consistenze

€ 35.00

“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

Aroma Napoletano

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

Girasole

Spaghetti ai fiori di zucca, petali di girasole, tartufo nero di stagione

€ 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

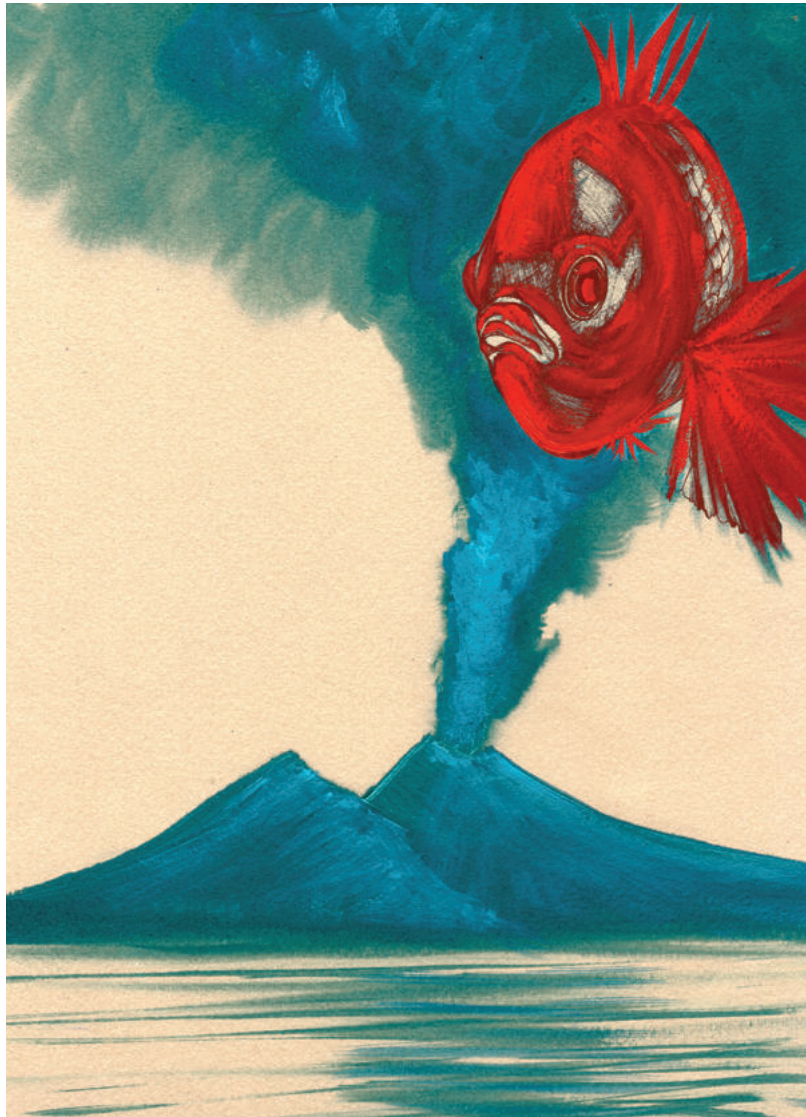
Risone di Gragnano, zuppa di pesce, arancia salata,
finocchio fermentato, prosciutto di ventresca di tonno

€ 40.00

Come una "lasagna"

Sfoglia all'uovo, ragù napoletano, craquelin al pomodoro e mozzarella, polpettine, uova sode

€ 35.00



Gennaro Regina

Guarracino

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

Branzino in montagna

Branzino in olio cottura, zucca in varie preparazioni, polvere di funghi porcini

€ 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

Dessert

Non è una delizia!

Madeleine al limoncello, cremoso al limone, mousse e croccante al cioccolato bianco

€ 18.00

Fior di fragola

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

€ 18.00

Pastiera ma non troppo

Ricordo della pastiera napoletana reinterpretata dal nostro Chef

€ 18.00

Un francese a Napoli

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

€ 18.00

Mamma del CARMINE!

Cioccolato, Arance, Rhum, Mandole In Nobile Equilibrio

€ 18.00

Pizza dolce autunnale

Pasta choux, castagne campane, tartufo nero, caramello

€ 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. Non è una delizia! |
| 2. Rosso con rosso | 8. Girasole | 14. Branzino sul Faito | 20. Fior di fragola |
| 3. Calamaro | 9. Oro costiera | 15. Dentice | 21. Crème pastiera |
| 4. O' purpo s'adda cocere cu l'acqua soja | 10. Terra e mare | 16. Pollo all'insalata | 22. Un francese a Napoli |
| 5. Troppo buono... un baccalà! | 11. Miseria e nobiltà | 17. Un giorno a Caserta | 23. Mamma del CARMINE |
| 6. Ricordo del nonno | 12. Come una lasagna | 18. Inbufalito | 24. Pizza autunnale |
| | | | 25. Dai monti alla tavola |

ALLERGENI

(i numeri corrispondono alle pietanze elencate nel paragrafo precedente)

- CEREALI CON GLUTINE E PRODOTTI DERIVATI: 1,2,4,7,8,9,10,11,12,13,16,17,18,19,20,21,22,23,24,25
- LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE: 1,2,3,5,7,8,9,10,11,12,13,14,15,16,17,18,19,20,21,22,23,24,25
- FRUTTA A GUSCIO E I LORO PRODOTTI: 6,19,23,24,25
- ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI:
- CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI: 2,11,13
- UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA: 2,5,6,7,11,12,17,19,21,22,23,24
- PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE: 3,4,5,9,10,11,13,14,15
- SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA: 1,3,4,16
- SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO: 1,2,3,9,10,11,13,14,15,16,17
- SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE: 6,12
- SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO 15
- ANIDRIDE SOLFOROSA: 12,17,18,22,23
- LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI:
- MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI: 3,4,5