

Menù Vegetariano e Vegano - Vegetarian & Vegan Menù



Insalata di Misticanza – Mixed Seasonal Salad € 13.00

Misticanza, Ortaggi di stagione, Dressing al Limone Sorrentino
Green Salad, Seasonal Vegetables, Sorrento lemon dressing



Fiori di Zucchine – Zucchini Flowers € 16.00

dorato e ripieno, Formaggi Locali, battuto di pomodoro confit e gazpacho
crunchy outside, local cheese filling, tomato confit and gazpacho



Lingotto di Melanzane – Eggplant Bar € 16.00

panato, fonduta di mozzarella, coulis di pomodoro, salsa al basilico
braded, tomatoes sauce, parmigiano sauce and basil sauce



La Zuppetta – The Soup € 18.00

di scarole Poartenopea con polpette di fagioli
escarole with bean meatballs



I Ravioli – Homemade Ravioli € 16.00

caciotta, maggiorana, salsa di pomodoro San Marzano, basilico
caciotta cheese, majoram, San Marzano tomato sauce, basil



Gli Spaghettoni € 16.00

al sugo di pomodorino fresco, quenelle di ricotta di bufala, salsa al basilico
fresh local tomato sauce, buffalo ricotta cheese and basil sauce



La Tagliatella € 18.00

aromatizzata alle alghe con sugo di cozze e crema di pecorino
seaweed aromatized 'tagliatelle' pasta with mussel and pecorino cheese cream



Il Riso Selvatico – Wild Rice € 20.00

riso selvatico , verdure di stagione, patate viola, crema di porri allo zafferano

wild rice, seasonal vegetables, violet potatoes, saffron, leeks cream



Bulgur e Quinoa € 18.00

bulgur , quinoa, zucchine in varie consistenze

bulgur, quinoa, courgettes (cream, raw and marinated courgettes)



I Peperoncini Verdi – Green sweet Peppers € 18.00

peperoncini di fiume ripieni all'amalfitana

green peppers filled with local cheese mousse, potatoes and Amalfi pesto sauce



Le Patate ed il Tartufo – Potatoes and Truffle € 16.00

di patate dal cuore filante, Crema di Formaggi Locali, tartufo nero estivo, cialda di parmigiano

hot potatoes timbale, local cheeses sauce, black truffle, parmesan wafer

DESSERTS



La Tartelletta – The Tartlet € 10.00

Pasta frolla, mousse al rhum, more fresche e spuma di more

blackberries tartlet: with rum mousse and blackberries foam



Cheese Cake alle Fragole – Strawberries Cheese Cake € 10.00

croccante alla nocciola, gelato alla menta

hazelnuts biscuit, mint ice cream



Coposé di Frutta – Fruits Composé € 10.00

di stagione con gelato al lampone

seasonal fruit, raspberries ice cream