



RISTORANTE

Al Palazzo

A la Carte

DINNER MENU

ANTIPASTI

STARTERS

Ricciola marinata, crema di pane, peperoni, mozzarella e acqua di pomodoro
Marinated amberjack, bread cream, bell peppers, mozzarella and tomato water

34

(1,4,7,8,9,12,13)

* Tartare di pescato del giorno, frolla al sesamo, crema di mandorle,
passion fruit e acqua di mela verde
*Catch of the day's tartare, sesame shortcrust pastry, almond cream,
passion fruit and green apple water*

34

(1,4,7,8,9,11,12,13)

Triglia scottata e il suo fondo, provola e melanzane
Seared red mullet and its stock, provola cheese and eggplant

32

(4,7,9,12)

Polipo arrostito, maialino, marmellata di pomodoro e puntarelle
Grilled octopus, suckling pig, tomato jam and puntarelle

38

(9,12,13,14)

✓ Orto di stagione autunnale, spugna alla barbabietola, crema di zucca e burrata
Seasonal vegetable cream, beetroot sponge, pumpkin cream and burrata cheese

30

(1,3,7,8,9)

✓ Variazioni di cardoncello, cicoria e maionese all'aglio
Variations of cardoncello mushroom, chicory and garlic mayo

30

(1,3,7,8,9,12,13)

Vitello croccante, crema di cacio, salsa tonnata e insalatina di cavolo rosso
Crunchy veal, cacio cheese cream, tuna sauce and red cabbage salad

38

(13,6,7,8,9,12,13)

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

Tagliolino cacio&pepe, ragù di seppia e guanciale
Tagliolino pasta cacio&pepe, squid ragout and pork cheek

36

(1,3,7,8,9,12,13,14)

Risotto al pomodoro, gambero rosso crudo e burrata di bufala
Risotto with tomato, raw red prawn and buffalo burrata cheese

40

(2,7,9,12,13)

Fagottino farcito con coniglio e porcini, datterino rosso e polvere di olive
Fagottino pasta stuffed with rabbit and porcini, date tomato and olives crumble

38

(1,3,7,8,9,12,13)

Spaghetto al burro di limone, scampo scottato e caviale
Spaghetto with lemon butter, seared scampo and caviar

40

(1,4,7,8,9,12,13)

✓ Lasagna di pasta choux con salsa mozzarella
Choux pastry lasagna with mozzarella sauce

36

(1,3,7,8,9,12,13)

Candela con ragù di carne napoletano
Candela pasta with Neapolitan meat ragout

36

(1,7,8,9,12,13)

SECONDI PIATTI

MAIN COURSES

Filetto di dentice alla Mediterranea
Mediterranean style roasted snapper fillet

38

(4,9,12,13)

Calamaro ripieno di salsiccia, provola, friarielli e ketchup di fagioli
Squid stuffed with sausage, provola cheese, friarielli and bean ketchup

36

(1,6,7,9,12,13,14)

Pesce intero del giorno servito con contorni
Whole local fish served with side dish

120 / kg

(1,6,9,12,13)

Tonno scottato, crema di avocado, salsa pizzaiola e salsa nikiri
Seared tuna, avocado cream, pizzaiola sauce and nikiri sauce

36

(4,6,9,12,13)

Carne alla griglia servita con contorni
Grilled mixed meat served with side dish

120 / kg

(1,6,9,12,13)

Petto d'anatra arrostito, cavolfiore, pak-choi e salsa di mirtillo
Roasted duck breast, cauliflower, pak-choi and blueberry sauce

36

(7,9,12,13)

Pollo scottato, crema di parmigiana di melanzane e spinaci
Seared chicken, eggplant parmigiana cream and spinach

34

(1,7,8,9,12,13)

✓ Crema di zucca, zucchine saltate, fiore di zucca ripieno e tartufo di stagione
Pumpkin cream, sautéed zucchini, stuffed courgette flowers and seasonal truffle

34

(7,9,12,13)

DOLCI DESSERTS

Delizia al limone

Lemon delight

16

(3,7,9,12)

Cheesecake Marroni&Pera

Crema di castagna, formaggio e composta di pere

Chestnut cream, cheese and pear compote

18

(1,3,7,8,9,12,13)

Fragola&Peperoni

Mousse alle fragole, sorbetto peperoni&fragola e crumble di cioccolato fondente

Strawberry mousse, bell pepper&strawberry sorbet, dark chocolate crumble

18

(9,12)

Tiramisù del Palazzo

Our tiramisù with whisky cream and caramel mousse

18

(1,3,7,8,9,12,13)

Fillo-Pop

Crema di pop corn, pasta fillo, composta ai lamponi e quenelle di Dulcey

Popcorn cream, filo pastry, raspberry compote and Dulcey quenelles

16

(1,3,8,9,12,13)

DOLCI DESSERTS

Tagliata di frutta fresca
Cuts of seasonal fresh fruits
16

Gelati e sorbetti
Homemade ice cream and sorbet
14
(7,8,9,12,13)

Selezione di formaggi campani
Campanian's cheeses selection
22
(1,6,7,8,9,12,13)

HPM

HPM



✓ Per vegetariani / For vegetarian

* Prodotti freschi di origine animale che possono essere sottoposti
ad abbattimento rapido di temperatura
Fresh products of animal origin that can be subjected
with rapid temperature reduction

Allergeni / Allergens

- | | |
|---------------------------|-----------------------------------|
| 1 - Glutine - Gluten | 8 - Frutta a guscio - Dried fruit |
| 2 - Crostacei - Shellfish | 9 - Sedano - Celery |
| 3 - Uova - Eggs | 10 - Senape - Mustard |
| 4 - Pesce - Fish | 11 - Sesamo - Sesame |
| 5 - Arachidi - Peanuts | 12 - Solfiti - Sulfites |
| 6 - Soia - Soy | 13 - Lupini - Lupins |
| 7 - Latte - Milk | 14 - Molluschi - Molluscs |