



RISTORANTE

Al Palazzo

Lunch Menu

ACQUA

Naturale / Still

Panna	8
Evian	11
Filtred Mineral Water	4

Frizzante / Sparkling

San Pellegrino
Perrier
Filtred Mineral Water

SIGNATURE COCKTAILS '26

Kinky Panky <i>Gin, Fernet Branca, White Porto, Basil</i>	25
Magritte <i>Cognac, Lagavulin, Absinthe, Lavander</i>	26
Spritz No More <i>Gin, Aperitivo Venturo, Champagne, Rosemary</i>	30
Midnight in Oxaca <i>Mezcal, Crème de cacao white, Sage</i>	26
Rosa Nigra <i>Coconut, Anise, Rose</i>	25
Tzatziki Tiki <i>Rum, Tzatziki, Garlic</i>	24
Geisha's Memories <i>Umeshu, Vodka, Ochazuke, Lemon</i>	28
Tistu Pisco <i>Pisco, Agave, Coke, Mint</i>	30
Bittersweet Baby <i>Brandy, Cointreau, Ginger, Tyme & Lime</i>	24

Spritz e Classici disponibili su richiesta

Spritz and Classics cocktails available on request

22

ALCOOL FREE

The Mule (non-alcoholic rum, ginger, honey, tyme, lemon, soda)	20
Limoncello Spritz 00	20
Negroni 00 (non-alcoholic bitter, non-alcoholic vermouth, non-alcoholic gin)	22

ANTIPASTI

STARTERS

* Tartare di salmone, avocado e pomodoro

Salmon tartare, avocado and tomato

32

(4,9,12,13)

✓ Insalata di pere e noci, rucola, provolone del monaco e aceto balsamico

Pear and walnut salad, arugula, provolone del monaco cheese and balsamic vinegar

28

(7,8,9,12,13)

✓ Insalata Caprese, mozzarella di bufala e pomodoro Sorrento

Caprese salad with buffalo mozzarella cheese and Sorrento tomato

24

(7,9,12)

Culatello nostrano, misticanza e burrata di bufala

Culatello ham, mixed salad and buffalo burrata cheese

30

(6,7,9,12,13)

Caesar Salad di pollo, scaglie di parmigiano e pomodorini confit

Chicken caesar salad, parmesan flakes and confit cherry tomatoes

30

(1,4,6,7,9,12,13)

Trilogia di pomodori, crema di avocado, tonno e cipolla

Tomatoes trilogy, avocado cream, tuna and onion

26

(4,9,12)

Insalata Nizzarda

Niçoise salad

28

(3,4,9,12)

✓ Gazpacho di pomodoro, ricotta di bufala e terra di olive

Tomato gazpacho, buffalo ricotta cheese and olives crumble

28

(7,9,12,13)

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

Tagliolino aglio&olio e peperoncino, gambero rosso e limone amalfitano
Garlic oil and chili tagliolino, red prawn and amalfi lemon

36

(1,2,3,7,8,9,10,12,13)

✓ Raviolo caprese fatto in casa, salsa di pomodoro

Homemade raviolo caprese, tomato sauce

28

(1,7,8,9,10,12,13)

Spaghetto alle vongole veraci

Spaghetto with local clams

32

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

✓ Gnocco, salsa di datterino, mozzarella e basilico

Gnocco, date tomatoes sauce, mozzarella cheese and basil

28

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

Tagliatella verde di basilico, zucca e maialino

Basil green tagliatella pasta, pumpkin and suckling pig

28

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

SECONDI PIATTI

MAIN COURSES

Filetto di pescato del giorno, spinacino e patate
Catch of the day's fillet, spinach and potatoes

32

(4,7,9,12,13)

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

120 / kg

(1,6,9,12,13)

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

120 / kg

(1,6,9,12,13)

Pancia di maiale, salsa bbq e radicchio grigliato
Pork belly, bbq sauce and grilled radicchio

30

(9,10,12,13)

Tagliata di podolica, rucola, scaglie di grana e pomodorini
Beef entrecote, arugula, grana padano cheese flakes and cherry tomatoes

34

(7,9,12,13)

Pollo al limone con melanzane a "funghetto"
Lemon flavoured chicken, eggplant with cherry tomatoes

28

(7,9,12,13)

✓ Roll di zucchine ripieno di verdure e ricotta su crema di zucca e mandorle
Zucchini roll stuffed with vegetables and ricotta cheese on pumpkin&almond cream

26

(7,8,9,12,13)

✓ Involtino di melanzane, mozzarella e pomodoro
Eggplant roll, mozzarella cheese and tomatoe

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

26

✓ CONTORNI

SIDE DISHES

16

(1,6,9,12,13)

Melanzane a funghetto / *Eggplant and cherry tomatoes*

Zucchine alla scapece / *Deep fried zucchini*

Peperoni con capperi e olive / *Bell peppers, capers and olives*

Patate al forno / *Baked potatoes*

Insalata di pomodori / *Tomatoes salad*

DOLCI DESSERTS

Delizia al limone

Lemon delight

14

(3,7,9,12)

Tiramisù

14

(3,7,9,12)

Millefoglie con crema alla vaniglia e cioccolato fondente

Mille-feuille with vanilla cream and dark chocolate

14

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

Tagliata di frutta fresca

Cuts of seasonal fresh fruits

16

Gelati e sorbetti fatti in casa

Homemade ice cream and sorbet

14

(7,8,12)

Selezione di formaggi campani

Campanian's cheeses selection

22

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

✓ 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*
2 - Crostacei - *Shellfish*
3 - Uova - *Eggs*
4 - Pesce - *Fish*
5 - Arachidi - *Peanuts*
6 - Soia - *Soy*
7 - Latte - *Milk*

8 - Frutta a guscio - *Dried fruit*
9 - Sedano - *Celery*
10 - Senape - *Mustard*
11 - Sesamo - *Sesame*
12 - Solfiti - *Sulfites*
13 - Lupini - *Lupins*
14 - Molluschi - *Molluscs*