



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

Berry Mary <i>(non-alcoholic gin, tomato, mint, strawberry)</i>	22
The Mule <i>(non-alcoholic rum, ginger, honey, tyme, lemon, soda)</i>	20
Limoncello Spritz 00	20
Negroni 00 <i>(non-alcoholic bitter, non-alcoholic vermouth, non-alcoholic gin)</i>	22

E' gentilmente richiesto di scegliere almeno una portata a persona. Grazie.
You are kindly requested to choose at least one course per person. Thank you.

ANTIPASTI

STARTERS

Carpaccio di tonno affumicato, finocchio, arancia e pomodoro secco
Smoked tuna carpaccio, fennel, orange and dried tomato

30

(4,6,9,12,13)

✓ Insalata di pere e noci, rucola, provolone del monaco e aceto balsamico
Pear and walnut salad, arugula, provolone del monaco cheese and balsamic vinegar

26

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

✓ Insalata Caprese, mozzarella di bufala e pomodoro Sorrento
Caprese salad with buffalo mozzarella cheese and Sorrento tomato

24

(6,7,9,12,13)

Culatello nostrano, misticanza e burrata di bufala
Culatello ham, mixed salad and buffalo burrata cheese

28

(6,7,9,12,13)

Caesar Salad di pollo, scaglie di parmigiano e pomodorini confit
Chicken caesar salad, parmesan flakes and confit cherry tomatoes

28

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

✓ Trilogia di pomodori, guacamole e tonno
Tomatoes trilogy, guacamole and tuna

26

(6,9,12,13)

Insalata Nizzarda
Niçoise salad

26

(3,4,6,8,9,12,13)

✓ Bistecca di cavolfiore, parmigiano, salsa chimichurri
Cauliflower steak, parmesan cheese, chimichurri sauce

26

(6,7,8,9,10,12,13)

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

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

34

(1,3,4,6,7,9,12,13)

✓ Raviolo caprese fatto in casa, salsa di pomodoro

Homemade raviolo caprese, tomato sauce

28

(1,3,6,7,9,12,13)

Spaghetto alle vongole veraci

Spaghetto with local clams

30

(1,2,6,9,12,13,14)

Tortiglione con fave, pecorino e maialino casertano

Pasta with broad beans, pecorino cheese and suckling pig

28

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

✓ Fettuccella al datterino rosso&giallo

Fettuccella pasta with red&yellow tomatoes

26

(1,3,6,8,9,12,13)

SECONDI PIATTI

MAIN COURSES

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

32

(4,6,9,12,13)

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)

Filetto di maialino lardellato, radicchio grigliato e crema di cavolfiore
Larded pork fillet, grilled radish and cauliflower cream

28

(6,9,12,13)

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

34

(6,7,9,12,13)

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

28

(1,6,9,12,13)

✓ Melanzana al forno, salsa di pomodoro, mozzarella, basilico e crumble di parmigiano
Baked eggplant, tomato sauce, mozzarella cheese, basil and parmesan crumble

26

(1,3,6,7,8,9,12,13)

✓ Involtino di verza ripieno di verdure su crema di fagioli al limone
Cabbage roll stuffed with vegetables on a lemon bean cream

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

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)

Babà ai frutti rossi

Babà with mixed red fruits

14

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

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*