



RISTORANTE

*Al Palazzo*

Menu Cena  
Dinner Menu

# Menu Cena

## Dinner Menu

Assaggia i nostri Signature Cocktail con erbe aromatiche del nostro giardino botanico per un'esperienza sensoriale unica, grazie alla maestria del nostro barman.

Inizia la serata con un tocco di originalità!

Try our Signature Cocktails infused with aromatic herbs from our botanical garden for a unique sensory experience, crafted by the skillful hands of our bartender.  
Start your evening off with a touch of originality!

Nunca Pisco (pisco, raspberries&basil syrup, lemon, soda)	22
Janara's Brew (vodka, honey&thyme, lemon, soda)	22
Blondie Mary (tequila, brancamenta, yellow tomato&rosemary shrub, lemon)	20
Rien Ne Va Plus (bourboun, red bitter, red vermouth, sage, butter fat washed cocktail) (7)	20
Murat Mon Amour (italicus, ruby port, rose liquor, prosecco) (12)	22
Martini Aglio&Olio (gin, dry vermouth, garlic olive oil, parsley)	20
Vervein Smash (verven gin infused, green chartreuse, lemon, sugar syrup)	20
Kykeon (rye whiskey, honey, almond milk, fresh mint) (8)	22
Magritte (cognac, peated whiskey, absinthe, lavander syrup)	24



# MENU DEGUSTAZIONE 6 PORTATE

## 6 COURSES TASTING MENU

Triglia in carrozza con fave, lardo e agrumi

*Mullet with fava beans, lard and citrus*

(1,3,4)

Alici alla griglia, erbette, mozzarella, pomodorini confit, crostini all'aglio  
*Grilled anchovies, herbs, mozzarella cheese, confit tomatoes, garlic croutons*

(1,4,7)

Pasta mista, piselli, guanciale, lardo e cipolla

*Mixed pasta, peas, pork cheek, lard and onion*

(1)

Spaghetto, burro salato, scampi e limone

*Spaghetto, salted butter, scampi and lemon*

(1,2,7,8)

Baccalà con pizzaiola di mare su biscotto di Agerola

*Salted cod, seafood pizzaiola sauce and biscuit bread from Agerola*

(1,4)

Delizia al limone

*Lemon delight*

(1,3,7,8)

120

Abbinamento vini a calice completo

*Complete wine pairing*

70

Il menu degustazione è da intendersi per l'intero tavolo

*The tasting menu is intended for all table participants*



# MENU DEGUSTAZIONE 4 PORTATE

## 4 COURSES TASTING MENU

Triglia in carrozza con fave, lardo e agrumi

*Mullet with fava beans, lard and citrus*

(1,3,4)

Spaghetto, burro salato, scampi e limone

*Spaghetto, salted butter, scampo and lemon*

(1,2,7,8)

Baccalà con pizzaiola di mare su biscotto di Agerola

*Salted cod, seafood pizzaiola sauce and biscuit bread from Agerola*

(1,4)

Delizia al limone

*Lemon delight*

(1,3,7,8)

90

Abbinamento vini a calice completo

*Complete wine pairing*

50

Il menu degustazione è da intendersi per l'intero tavolo

*The tasting menu is intended for all table participants*

Coperto Cena/ Dinner Cover Charge 5 €

▼ Per vegetariani / For vegetarian

\* Prodotti freschi di origine animale che possono essere sottoposti  
ad abbattimento rapido di temperatura

### 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 - Solfitti - Solfites          |
| 6 - Soia - Soy            | 13 - Lupini - Lupins              |
| 7 - Latte - Milk          | 14 - Molluschi - Molluscs         |

## ANTIPASTI APPETIZERS

Triglia in carrozza con fave, lardo e agrumi

*Mullet with fava beans, lard and citrus*

36

(1,3,4)

Alici alla griglia, erbette, mozzarella, pomodorini confit, crostini all'aglio

*Grilled anchovies, herbs, mozzarella cheese, confit tomatoes, garlic croutons*

28

(1,4,7)

Uovo bio, guanciale, spuma di patate e broccoli

*Organic egg, pork cheek, potatoes foam and broccoli*

24

(3)

Kobe marinato, mimosa d'uovo, carciofi, tarallo e acciughe

*Marinated kobe meat, egg, artichoke, tarallo bread and anchovies*

48

(1,3,4)

Tataki di tonno, fois gras, purea di topinambur, funghi arrostiti

*Tuna tataki, fois gras, jerusalem artichoke purée, roasted mushrooms*

28

(4,7)

\* Tartare di pesce servito con verdure croccanti

*Fish tartare served with crunchy vegetables*

30

(4)



# PRIMI PIATTI

## FIRST COURSES

Pasta mista, piselli, guanciale, lardo e cipolla  
Mixed pasta, peas, pork cheek, lard and onion

26

(1)

Ziti alla genovese di manzo, spuma di pecorino, fave tonka  
Ziti pasta with meat sauce, pecorino cheese foam, tonka beans

28

(1,7)

✓ Raviolo farcito con provola, asparagi e gamberi  
Raviolo stuffed with provola cheese, asparagus and prawns

30

(1,2,3,7)

Spaghetto, burro salato, scampi e limone  
Spaghetto, salted butter, scampo and lemon

32

(1,2,7,8)

Tagliolino con carbonara di totano

Tagliolino with squid purée

30

(1,3,14)

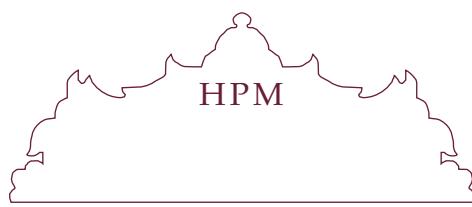
✓ Risotto, olive, aglio, origano e pomodoro  
Risotto, olives, garlic, oregano and tomatoes

26

✓ Zuppa di verdure di stagione

Seasonal vegetables soup

24



## SECONDI PIATTI MAIN COURSES

Agnello scottato, carciofo fritto, lardo e salsa al prezzemolo

Scalded lamb, fried artichoke, lard and parsley sauce

38

Guancia di vitello brasata, millefoglie di patate, crema di papacelle, cavoletti saltati

Braised veal cheek, potatoes millefeuille, sewwt peppers cream, sprouts

32

(3,7)

Baccalà con pizzaiola di mare su biscotto di Agerola

Salted cod, seafood pizzaiola sauce and biscuit bread from Agerola

34

(1,4)

Dentice cotto a bassa temperatura, asparagi gratinati, patate viola e crema all'aglio

Red snapper cooked at low temperature, asparagus, purple potatoes and garlic cream

32

(4)

Pesce intero del giorno

Whole local fish served with side dish

120 / kg

(4)

Selezione mista di carne

Selection of mixed meat served with side dish

110 / kg

✓ Verdure in tempura e maionese di soia

Tempura seasonal vegetables served with soy mayonnaise

26

(1,6)



# DOLCI

## DESSERT

Tiramisù

14

(1,3,5,7)

Mousse ai tre cioccolati

Three types of chocolate mousse

14

(1,3,7,8)

Tortino agli agrumi e gelato al lampone

Citrus pie and raspberries ice cream

14

(1,3,7,8)

Tartelletta con crema di limone e meringa

Tartlet with lemon cream and meringa

14

(1,3,7,8)

Babà, mousse al rum, cioccolato e gelato alla vaniglia

Babà, rhum mousse, chocolate and vanilla ice cream

14

(1,3,7)

Pastiera napoletana

Neapolitan pastiera with wheat cream

14

(1,3,7,8)

Tagliata di frutta di stagione

Seasonal cuts of seasonal fruits

16

Gelati e sorbetti

Home made ice cream and sorbets

10

(1,7,8)

