



La cucina è per noi Ispirazione e Amore, Impegno e profonda Passione.

È il nostro stile di vita, fulgido motore di arte e creatività.

I nostri sapori declinano l'anima e l'essenza della Costa d'Amalfi, nel tentativo di rievocare l'incanto della nostra amata Terra. I nostri piatti nascono da uno studio approfondito, nel quale le conoscenze maturate nel tempo si accompagnano a quei valori umani e naturali che si intrecciano e si confondono con la storia di questi magnifici luoghi. Cogliere e saperne interpretare anche le più sottili sfumature è essenziale per conservarne la loro meravigliosa identità. La nostra cucina si modifica e si evolve con le persone, si lascia guidare dalla quotidianità dei loro gesti: racconta degli instancabili contadini che custodiscono i terrazzamenti, delle greggi che animano i verdi Monti Lattari e dei pescatori che danno lustro ai borghi marinari. Si inebria degli aromi di limone, zagare e sambuco, conserva il profumo delle erbe e del sole, riflette la magia e lo scintillio delle lampare. Si colora di usanze, tradizioni e, soprattutto, di passioni.

Questa è la nostra Terra e la nostra Casa e Voi siete i Benvenuti!

Cooking for us is Inspiration and Love, Commitment and deep Passion.

It is our lifestyle, a shining machine fueled with art and creativity.

Our flavors embody the soul and the essence of the Amalfi Coast, awake the enchantment of our beloved Land. Our dishes are born from an in-depth study, in which the knowledge gained over time is accompanied by those human and natural values that interweave and blend with the history of these magnificent places. Grab and understand, even the most subtle nuances, is essential to preserve their wonderful identity. Our kitchen changes and evolves with people, allowing itself to be guided by their everyday life gestures: stories of the tireless farmers who guard the lands, the herds that animate the green Monti Lattari and the fisherman, which give prestige to the villages. It intoxicates with the aromas of lemon, orange blossom and elderflowers, preserves the scent of herbs and the sun, reflects the magic and sparkle of the lamps. It is colored with customs, traditions and, above all, passions. This is our Land and our Home, and you are Welcome!

Executive Chef: Lorenzo Montoro



La Famiglia **Vuilleumier**

ha sempre ritenuto importante e necessario aiutare i meno fortunati.

Da oltre vent'anni è impegnata su progetti attuati in Burkina Faso.

Saranno destinati € 5,00 per commensale al progetto di realizzazione

della "Cittadella Martin" (Saabà, Burkina Faso)

un centro di accoglienza e formazione focalizzato sull'istruzione e la crescita dei giovani.

*The **Vuilleumier** Family*

has always helped the less fortunate people.

For more than twenty-years the family gives support to the projects in Burkina Faso.

Euro 5.00 per diner will be donated to the construction project of the "Cittadella Martin" (Saabà

Burkina Faso), a reception center focused on the education and growth of young people.



*La terra delle "chiazze" non bastava a sfamare la famiglia
e il contadino si fece anche pescatore*

*"The land of the 'Chiazze' was not enough to feed the family,
so the farmer also became a fisherman"*



Tra Orti e Lampare

Ventresca di ricciola / Amberjack belly

biscotto di Agerola e corbarini appassiti
Agerola biscuit and dried corbarini
(F-P-S-M-SUL)

Battuta di manzetta Lucana/ Lucana beef tartare

fagiolini Lardari, ghiacciata di provola
Lardari green beans, iced provola
(L-SE-S-F-G)

Riso Ravello / Ravello Rice

riso Carnaroli mantecato al limone e sambuco, fiori ed erbe spontanee
Carnaroli rice creamed with lemon and elderflower, wildflowers and spontaneous herbs
(L-SUL)

Spghettini di Gragnano / Gragnano Spghettini

con burro, alici affumicate e alghe
with butter, smoked anchovies and seaweed
(SUL-SE-P-F)

Rombo / Turbot

in bruschetta di fior di zucchine e nepetella
in bruschetta with zucchini flower and nepetella mint
(P-L-SE-S-SUL)

Agnello dei Monti Lattari/ Lamb from Monti Lattari

arrosto in croquette e funghi trovati
roast croquette and found mushroom
(F-U-S-SE-SUL)

Oro degli Eroi / Heros' Gold

espressioni di un limoneto
expression of a lemon grove
(F - U - L - FG)

€ 220,00



Vegetariano

L'orto pompeiano

Frutta, ortaggi, foglie d'estate, miele e aceto

The Pompeian Garden

Fruits, vegetables, summer leaves, honey and vinegar
(SO-SE)

Fusillo Sangiliano

ai pomodori freschi di Villa Cimbrone

Sangiliano Fusillo

with fresh tomatoes from Villa Cimbrone
(F)

Scaloppa di melanzana

erbe e latticello alla marinara

Eggplant escalope

marinara herbs and buttermilk
(L)

Melannurca

fieno e mandorla

Melannurca

hay and almond
(FG)

€ 130,00



Gluten free

Schiacciatina di patate nuove

alalunga, scarola alla napoletana e caviale

Potato flatbread

albacore, neapolitan escarole and caviar
(P-FG-S)

Gnocchetti ai peperoncini di fiume

tartufi e ricci di mare

Chilly gnocchetti pasta

truffles and sea urchins
(F-M-P-L)

Rombo

in bruschetta di fior di zucca e nepetella

Turbot

in bruschetta with pumpkin flower and nepetella mint
(P-SUL-S-SE)

Zuppa inglese

Alkermes, cacao e crema caramellata alla vaniglia

Zuppa Inglese

Alkermes, cocoa and caramelized vanilla cream

(L-U)

€140,00



Vient e'Terra

"Rose"

Pomodoro cuore di bue

"Rose"

Tomato ox heart
(F)

"Mille foglie"

al ragù di coniglio, robiola e germogli

"Mille foglie"

with rabbit ragu, robiola and sprouts
(SUL-SE-S-F)

Vitello / Veal

in crosta di provolone del monaco, noci e pere
in a crust of monaco provolone cheese, pears and walnuts
(FG-F-L-SE-S)

Pan di carote

albicocca, camomilla e arachidi

Carrots Bread

apricot, chamomile and peanuts
(FG-A-L-SO)

€ 160,00



Vicin o'Mare

Insalata di limone "pane",
gamberetti di nassa, mandorle e malvarosa

Lemon salad "pane"
creel shrimp, almonds and hollyhock
(FG-C-S)

Tubetti
in guazzetto di mormora aglio nero e olive candite

Tubetti
in a stew of mormora black garlic and candied olives
(P-SUL-S-SE)

Spigola pochè
finocchio, finocchietto e mandorle

Seabass Pochè
fennel, fennel seeds and almonds
(FG-P-SUL-SE-S)

Ricotta
zucchero e caffè

Ricotta Cheese
sugar and coffee
(L, U,SO)

€ 180,00



Gentile Ospite,

di seguito la lista di codici relativi agli allergeni che potrebbero essere contenuti nei nostri piatti o utilizzati durante la preparazione degli stessi.

Il nostro personale è a vostra disposizione per eventuali chiarimenti.

Dear Guest,

please find below the list of allergens and codes contained in our dishes

Or that may be used during their preparations.

Our staff is at your disposal should you have any queries.

1. Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut etc.) (F)

Cereals containing gluten (grain, rye, barley, oats, kamut etc.)

2. Crostacei e prodotti a base di crostacei (C)

Shellfish and shellfish based products

3. Uova e prodotti a base di uova (U)

Eggs and egg based products

4. Pesce e prodotti a base di pesce (P)

Fish and fish based products

5. Arachidi e prodotti a base di arachidi (A)

Peanuts and peanuts based products

6. Soia e prodotti a base di soia (SO)

Soya and soya based products

7. Latte e prodotti a base di latte (L)

Milk and lactose based products

8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci etc.) (FG)

Nuts and nuts based products

9. Sedano e prodotti a base di sedano (SE)

Celery and celery based products

10. Senape e prodotti a base di senape (S)

Mustard

11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo (SM)

Sesame seeds and sesame seeds based products

12. Anidride solforosa e solfiti (SUL)

Sulphur dioxide (known as sulphites)

13. Lupini e prodotti a base di lupini (LU)

Lupins and lupins based products

14. Molluschi e prodotti a base di molluschi (M)

Clams and clams based products



Gluten free



Vegetarian