



COPERTO

Selezione di panetteria:

Grissini al pangrattato

Pane Cafone

Focaccia

e Paninetto ai sette cereali

4

Selezione di panetteria extra

3

ACQUA

Valverde Minerale Naturale

Valverde Minerale Frizzante

4

STRADA STATALE 163 "L'AMALFITANA"

Da Positano a Vietri sul Mare
una strada che collega ogni piccolo Borgo della Costiera.
tutti i sapori e i profumi
di questo viaggio in unico percorso da
otto portate:

MARE
TERRA
90

MISTO
100

*disponibile anche
vegetariano, vegano e senza glutine*

il percorso deve essere
selezionato per l'intero tavolo
bevande escluse



ANTIPASTI *di Mare*

CETARA

Ceviche di tonno rosso, crema di papacella servita con l'infusione di zenzero, limone e colatura di alici

22

VIETRI SUL MARE

Hot dog di polpo piastrato con burrata, maionese di polpo, olive e insalata iceberg

20

FURORE

Ricciola marinata alla barbabietola, carpaccio di ravanello, ricotta alla mandorla e pane spugna al prezzemolo

22

ANTIPASTI *di Terra*

A TRAMONTI

Battuta di manzo, pizza ai cinque cereali, gelato di lardo e noce

22

MONTI LATTARI

Mousse di latte di bufala, cuore di basilico e granita al pomodoro

20

LA PIZZA

I FARAGLIONI

Pizza frita, ricotta, basilico, limone e gambero rosso

25





PRIMI *di Mare*

AMALFI

Spaghettoni 220 cotti in acqua e limone, bisque e battuta di scampo e katsuobushi
20

TERRAZZA DELL'INFINITO

Riso Carnaroli, burro acido alla spirulina blu, ostrica e cioccolato bianco
21

CONCA DEI MARINI

Bottone di mare con latte e olio prezzemolo
20

PRIMI *di Terra*

NERANO

Dim sum alla Nerano: provolone del Monaco e zucchine
20

POSITANESE

Riso Carnaroli affumicato con burrata, pomodorini, peperoncino e salsiccia
18

SORRENTO

Gnocco di patata piastrato, pomodoro San Marzano, crema di mozzarella Fior di Latte e aria di Parmigiano
20

SECONDI *di Mare*

MINORI

Ombrina, mousse di ricotta, crumble di nocciola, pere marinate al
distillato di pere Williams e Aglianico Beneventano

30

PRAIANO

Totano ripieno di patata, uvetta, basilico e menta su crema e crudité di
finocchi

30

SECONDI *di Terra*

SCALA

Filetto di maiale laccato al miele e scarola con uvetta e pinoli

28

VICO EQUENSE

Manzo scaloppato e affumicato servito con crema di provola e friarielli
al peperoncino

31

ISCHIA

Wellington di coniglio cotto all'Ischitana

32





BE CLASSIC

Intramontabili

LI DOVE IL MARE LUCCICA

il crudo di mare del "Be"

35

MA CHE CE FREGA

Riso Carnaroli alla carbonara

20

Per dare spazio ai nuovi piatti i grandi classici non saranno sempre disponibili

DOLCI

farina e zucchero

L'ORO DI NAPOLI

Scocca di cioccolato bianco, parfait al limone, cuore di limoncello e
marquise di mandorla

12

LA PASTIERA

Tortina di pasta frolla farcita con riso cotto nel latte, ricotta, scorza di
limone, arancia e canditi servita con la mousse di agrumi

12

RAVELLO

Tartelletta ripiena di gocce di cioccolato, composta di Albicocche
all'amaretto e meringa

12

CAPRI

Tortino caprese, cuore fondente e crema di mandarla

12

MAIORI

Melanzana e Cioccolato

12

