



MENÙ
MENU

"Se ci serviamo della tradizione come d'un trampolino, è ovvio che salteremo assai più in alto"; questa citazione del Maestro Eduardo De Filippo, icona assoluta del mondo culturale campano ed italiano, sintetizza perfettamente la filosofia che si cela dietro al nostro nuovo menù.

Innovare, stare al passo con i tempi, è fondamentale, ma per farlo occorre mantenere un'identità ben precisa, legata alla nostra storia, alla nostra terra. Attorno a questo inscindibile legame sono stati sviluppati 4 piatti a firma degli Chef Alfonso ed Ernesto Iaccarino del ristorante "Don Alfonso 1890", 2 stelle Michelin.

La loro cucina è lo specchio di una filosofia che innova, rispettando la cultura e le tradizioni alimentari millenarie della penisola sorrentina e della costiera amalfitana; il menù celebra l'estate, rendendo omaggio alla cucina italiana e testimoniando tutto l'amore per il patrimonio gastronomico mediterraneo. Attraverso il lavoro dell'uomo, il cibo diventa espressione della cultura e dei valori di un territorio, al pari di un monumento o di una rappresentazione architettonica.

Si parte con una "Insalata di astice agli agrumi, yogurt e pepe rosa", per proseguire con i celebri "Strascinati della Penisola Sorrentina, con leggero ragù di pomodori", la "Riscoperta del pesce di scoglio all'acqua pazza" e per finire la "Delizia al limone tradizionale".

Queste ricette arricchiscono ed impreziosiscono l'intero menù, dove troverete anche altre proposte tra cui poter scegliere, sempre all'insegna della prelibatezza italiana.

"If we use tradition as a springboard, we will sail that much higher in the air"; this quote by Eduardo De Filippo, an absolute icon of the cultural world in Campania and Italy, perfectly encapsulates the philosophy behind our new menu.

Being innovative, keeping up with the times is essential, but to do so it is necessary to maintain a firm identity linked to our history and our land. Around this unwavering principle 4 dishes for our menu have been designed by Chefs Alfonso and Ernesto Iaccarino of "Don Alfonso 1890", the 2 Michelin star restaurant.

Their kitchen philosophy reflects innovation while respecting the local food culture and the old traditions of the Sorrento peninsula and the Amalfi coast; the menu celebrates Summer honoring Italian cuisine and shows deep love and passion for the Mediterranean gastronomic heritage. Through human work, food becomes an expression of the culture and values of the territory, as would a monument or architectural design.

We will start you off with a "Citrus lobster salad, yogurth and pink pepper", followed by the famous "Sorrentine peninsula handmade Strascinati with Neapolitan tomato ragout", the "Rediscovering the rock fish Amalfi Coast Acqua Pazza style" and ending with the "Traditional lemon Delizia" as dessert.

These recipes enrich and embellish the whole menu, where you can also find other choices typical of the Italian gastronomic culture.

MENÙ
MENU

APERITIVO

GUSTA UN CLASSICO ITALIANO

APEROL SPRITZ

un delizioso rinfrescante mix di Aperol e Trento DOC "Maximum Blanc de Blancs" Ferrari.

CAMPARI SPRITZ

un elegante connubio tra Campari e Trento DOC "Maximum Blanc de Blancs" Ferrari con aggiunta di seltz.

MIMOSA

scintillante e leggero con Trento DOC "Maximum Blanc de Blancs" Ferrari e succo d'arancia.

CREA IL TUO COCKTAIL PREFERITO

Aperol, Campari Bitter, Campari Soda, Skyy Vodka, Gin, Whisky o scegli un vino dalla nostra Cantina o una nostra birra selezionata.

APERITIF

ENJOY AN ITALIAN CLASSIC

APEROL SPRITZ

a delightfully refreshing blend of Aperol and Trento DOC "Maximum Blanc de Blancs" Ferrari.

CAMPARI SPRITZ

an elegant twist made with Campari, Trento DOC "Maximum Blanc de Blancs" Ferrari and topped with soda water.

MIMOSA

Trento DOC "Maximum Blanc de Blancs" Ferrari and orange juice.

CREATE YOUR FAVORITE COCKTAIL

Aperol, Campari Bitter, Campari Soda, Skyy Vodka, Gin, Whisky or enjoy our boutique selection of Italian wines and craft beer.

PER COMINCIARE

BIGNÈ CON MOUSSE DI TONNO E POLVERE DI CAPPERI

Morbido involucro di pasta choux ripieno di una crema leggera al tonno pinna gialla, con una spolverata di capperi salati.

ANTIPASTI

TARTARE DI POMODORO E CETRIOLO, DRESSING AL LIME, ZENZERO E CORIANDOLO CON INSALATA DI ERBETTE

Tartare di pomodoro cuore di bue, cetriolo croccante e semi di zucca accompagnata da una salsa a base di lime, zenzero e coriandolo, con una piccola insalata di erbe aromatiche.

INSALATA DI ASTICE AGLI AGRUMI, YOGURT E PEPE ROSA



Battuto di astice al vapore con citronette all'olio extravergine di oliva, filetti di arance e limoni, yogurt leggermente acidulato e pepe rosa.

PRIMI

RAVIOLI DI GRANO SARACENO CON RIPIENO DI MELANZANE FRITTE, POMODORI E MOZZARELLA CON CREMA DI LATTE E GOCCE DI BASILICO

Ravioloni di pasta al grano saraceno con cuore filante di mozzarella e sapori della terra, serviti con una crema leggera di latte e gocce di estratto di basilico.

STRASCINATI DELLA PENISOLA SORRENTINA CON LEGGERO RAGÙ DI POMODORI



Antica ricetta dei tipici cannelloni sorrentini, cilindri di pasta fresca ripieni di ragù di manzo classico napoletano, mozzarella, basilico, mollica di pane e besciamella all'olio extravergine di oliva, con ragù di pomodori, fonduta di mozzarella e crema di basilico.



Piatto disegnato dagli Chef Alfonso ed Ernesto Iaccarino

TO START

TUNA MOUSSE AND CAPER POWDER ON A CHOUX PASTRY PUFF

Soft choux pastry shell filled with a light yellowfin tuna cream and sprinkled, with salted caper powder.

APPETIZERS

TOMATO AND CUCUMBER TARTARE WITH LIME GINGER AND CORIANDER DRESSING, SERVED WITH A MICRO HERB SALAD

Beefsteak tomato and crispy cucumber tartare accompanied by a lime ginger and coriander dressing, with small salad of aromatic herbs.

CITRUS LOBSTER SALAD, YOGURTH AND PINK PEPPER

Steamed lobster with extra virgin olive oil citronette, orange and lemon fillets, slightly acidulated yogurth and pink pepper.



FIRST COURSE

BUCKWHEAT RAVIOLI FILLED WITH FRIED EGGPLANT, TOMATOES, AND MOZZARELLA, SERVED WITH MILK CREAM AND BASIL DROPS

Large buckwheat pasta ravioli filled with fried eggplant, tomatoes and mozzarella on a light milk cream and garnished with basil drops.

SORRENTINE PENINSULA HANDMADE STRASCINATI WITH NEAPOLITAN TOMATO RAGOUT

Ancient recipe of typical Sorrento cannelloni, fresh pasta cylinders stuffed with classic Neapolitan beef ragout, mozzarella, basil, bread crumbs and extra virgin olive oil béchamel sauce, with tomato ragout, mozzarella fondue and basil cream.



Recipe designed by Chefs Alfonso and Ernesto Iaccarino

SECONDI

FILETTO IN CROSTA DI PISTACCHIO SU CREMA DI PATATE AL LIME, CAROTE DI POLIGNANO E TACCOLE

Filetto di manzo, con crosta di pistacchio e prosciutto crudo, servito su una crema di patate al lime, con contorno di carote saporite multicolore e taccole "mangia tutto".

LA RISCOPERTA DEL PESCE DI SCOGLIO ALL'ACQUA PAZZA



Ricetta simbolo della cultura gastronomica della costiera amalfitana, filetto di pesce del Mediterraneo stufato con pomodorini, acciughe, prezzemolo ed aglio, arricchito da una brunoise di melanzane, zucchine, peperoni e pane tostato.

CONTORNO

Insalatina mista fresca.

PER FINIRE

VIAGGIO NEI CASEIFICI ITALIANI

Selezione di formaggi DOP dell'antica tradizione italiana, accompagnata da miele di agrumi di Punta Campanella "Don Alfonso 1890", prodotto nei periodi di fioritura di arance e limoni. In sequenza di degustazione: pecorino toscano, gorgonzola, taleggio.

SELEZIONE DI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

DELIZIA AL LIMONE TRADIZIONALE



Cupoletta di pan di spagna bagnata con liquore di limoni biologico, prodotto nella riserva naturale di Punta Campanella, ripiena di crema inglese al limone e glassata con crema pasticcera e panna montata.



Piatto disegnato dagli Chef Alfonso ed Ernesto Iaccarino

SECOND COURSE

PISTACHIO-CRUSTED FILET WITH LIME POTATO CREAM, POLIGNANO CARROTS, AND SNOW PEAS

Prime beef filet with a pistachio crust and ham, served with a lime potato cream, multicolored carrots for intense mineral richness, and “all-eating” snow peas.

REDISCOVERING THE ROCK FISH AMALFI COAST “ACQUA PAZZA” STYLE



Iconic recipe of the gastronomic culture of the Amalfi Coast, fillet of Mediterranean fish stewed with cherry tomatoes, anchovies, parsley and garlic, enriched with a brunoise of eggplant, zucchini, bell peppers and toasted bread.

ACCOMPANIMENTS

Fresh mixed salad.

TO FINISH

ITALIAN DAIRY EXPERIENCE

A cheese tasting experience with a selection of ancient Italian traditional PDO cheeses, accompanied by a “Don Alfonso 1890” citrus honey from Punta Campanella, produced during the blossoming periods of oranges and lemons.

Tasting sequence: Tuscan pecorino, gorgonzola, taleggio.

SELECTION OF SEASONAL FRESH FRUIT

TRADITIONAL LEMON DELIZIA



Sponge cake dome soaked in organic lemon liqueur, produced in the natural reserve of Punta Campanella, stuffed with lemon cream and glazed with custard and whipped cream.



Recipe designed by Chefs Alfonso and Ernesto Iaccarino

SPUNTINO

ASSORTIMENTO DI PANINI FARCITI

SELEZIONE DI FORMAGGI DOP, SERVITA CON MIELE DI AGRUMI DI
PUNTA CAMPANELLA

PIZZA MARGHERITA

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

SNACK DOLCI E SALATI

COLAZIONE

SUCCO D'ARANCIA

YOGURT

YOGURT ALLA FRUTTA

SELEZIONE DI LIEVITI CALDI TRADIZIONALI

OMELETTE CON SPINACI, SALSICCIA E POMODORINI CONFIT

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

CAFFÈ ESPRESSO, CAFFÈ SOLUBILE, TÈ E LATTE

SNACK

SELECTION OF GOURMET FILLED SANDWICHES

ASSORTED PDO CHEESE BOARD, SERVED WITH A CITRUS HONEY
FROM PUNTA CAMPANELLA

PIZZA MARGHERITA

FRESH SLICED SEASONAL FRUIT PLATE

SWEET & SAVOURY SNACKS

BREAKFAST

ORANGE JUICE

NATURAL YOGURTH

FRUIT YOGURTH

WARMED BAKERY SELECTION AND PRESERVES

SPINACH OMELETTE, SERVED WITH SAUSAGES AND CONFIT
TOMATOES

FRESH SLICED SEASONAL FRUIT PLATE

ESPRESSO, BREWED COFFEE, TEA SELECTION AND MILK

DA BERE

SOFT DRINKS & SUCCHI

Succo d'arancia

Succo d'ananas

Coca Cola

Coca Cola Zero

Birra

Soda

Ginger ale

ACQUA

Naturale e Frizzante

TÈ E TISANE

Tè classico

Tè verde

Tisana digestiva

Tisana rilassante

Camomilla

CAFFÈ

Cappuccino

Caffè espresso

Caffè espresso decaffeinato

Caffè americano

E per completare il pasto, sono a vostra disposizione Amaro, Grappa, Limoncello e Passito.

TO DRINK

SOFT DRINKS & JUICES

Orange juice

Pineapple juice

Coca Cola

Coca Cola Zero

Beer

Soda

Ginger ale

WATER

Natural or Sparkling

TEA AND HERBAL TEAS SELECTION

Ceylon Black

China Green

Lemongrass and Linden Blossom

Golden Flowers Tea

Herbal Relax Tea

COFFEE

Cappuccino

Espresso coffee

Decaffeinated Espresso

Brewed coffee

And to complete your meal, enjoy an Amaro, a Grappa, a Limoncello or Passito.



AZ 674, AZ 680

