



MENÙ
MENU
メニュー

“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.

「伝統をジャンプ台として活用するなら、もちろんかなり高く跳躍することになる」これはカンパーニア地方のみならずイタリア文化を代表する演劇界の巨匠エドゥアルド・デ・フィリッポの言葉ですが、今回のメニューの背景にある哲学を端的かつ見事に言い当てた台詞です。

時代に合わせてイノベーションするのは大切なことですが、これを実行するためには歴史と郷土にしっかりとつながった明確なアイデンティティを保たなければいけません。切っても切れない郷土とのこの絆を中心として展開するのがミシュラン2つ星レストランの「Don Alfonso 1890」の二人のシェフ、アルフォンソ・ヤッカリーノとエルネスト・ヤッカリーノによる4つの料理です。

彼らの料理には、古くからの伝統を誇るソレント半島とアマルフィ海岸の食文化を反映させながらイノベーションするという哲学が反映されています。今回のメニューは夏の季節を讀え、地中海の美食の遺産を慈しむ心を形にしたイタリア料理です。食べ物に人が手を加えることで地域の文化や価値の表現となります。それはモニュメントや建築表現にも匹敵するものです。

最初の一皿は「ロブスターと柑橘類のサラダ、ヨーグルトとピンクペッパー添え」、続いて有名な「ソレント風手打ちパスタ」ストラシナーティのナポリ風トマト味ミートソース和え、「磯魚のアクアパッツァ再発見風」、そして「伝統的レモンケーキ」で締めくくります。

これらはメニュー全体を豊かつ贅沢なものにするレシピですが、このほかにもイタリアの美食をテーマとした他の選択肢もご用意しております。

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.

食前酒

伝統のイタリアンを味わう

APEROL SPRITZ

Aperol と Trento DOC “Maximum Blanc de Blancs” Ferrari をブレンドした爽やかで美味しいカクテル。

CAMPARI SPRITZ

an elegant twist made with Campari, Trento DOC “Maximum Blanc de Blancs” Ferrari に炭酸水を加えたエレガントなカクテル。

MIMOSA

Trento DOC “Maximum Blanc de Blancs” Ferrari とオレンジジュースの軽くて陽気なカクテル。

お好みの創作カクテル

Aperol, Campari Bitter, Campari Soda, Skyy Vodka, Gin, Whisky
あるいは機内提供のワインや特選ビールからお選びください。

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.

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 MICRO HERB SALAD

Beefsteak tomato and crispy cucumber tartare accompanied by a lime ginger dressing and coriander, 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

突き出し

シュー皮のツナムース詰め、ケッパーパウダー添え

ふわふわのシュー皮 にキハダマグロ入りの軽いクリームを詰め、塩味の粉末状ケッパーをふりかけました。

前菜

トマトときゅうりのタルタル仕立て、ライムとジンジャーとコリアンダー風味のドレッシング、ハーブサラダ添え

ビーフステーキトマト、パリパリのきゅうり、カボチャの種のタルタル仕立てに、ライムとジンジャーとコリアンダーのドレッシングをかけ、アロマティックハーブのミニサラダを添えました。

ロブスターと柑橘類のサラダ、ヨーグルトとピンクペッパー添え



ロブスターの蒸し焼きにエキストラバージンオリーブオイルとレモンのソース、オレンジとレモンの薄切り、やや酸味の効いたヨーグルトとピンクペッパーを添えました。

プリモ

揚げ茄子とトマトとモッツアレラチーズ入りそば粉のラヴィオリ、ミルククリームソースとバジルのドロップ添え

そば粉のパスタで作った太ぶりのラヴィオリに、とろけるモッツアレラチーズと野菜を詰めて、軽い味のミルククリームとバジルエキスのドロップを添えて。

ソレント半島風手打ちパスタ”ストラシナーティ”のナポリ風トマトソース和え



昔ながらのソレント風カネロニ。生パスタに牛肉を使った定番のナポリ風ミートソースを詰め、モッツアレラチーズ、バジル、パン粉、エキストラバージンオリーブオイルで作ったベシヤメルソース、トマト味ミートソース、溶かしモッツアレラチーズとバジルクリームで仕上げました。

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 “Don Alfonso 1890” a 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

セコンド

フィレ肉のピスタチオ皮包み、ライム風味のポテトソースとポリニャーノ産ニンジンとサヤエンドウ添え

ピスタチオと生ハムで包んだビーフフィレ肉をライム風味のポテトクリームの上にのせ、付け合わせにカラフルで美味しいニンジンとサヤエンドウを添えて。

磯魚のアクアパッツァ再発見風



アマルフィ海岸の食文化を象徴するレシピです。地中海産の魚の切り身をブチトマト、アンチョビ、パセリ、ニンニクで煮込み、みじん切りの茄子、ズッキーニ、ピーマン、トーストパンを添えました。

付け合わせ

生野菜のミックスサラダ

最後に

イタリアンチーズの世界

イタリアの伝統の特選PDOチーズ

プンタ・カンパネッラでオレンジとレモンの花が咲く季節に採れたハチミツ「Don Alfonso 1890」を添えて。

次の順序でお楽しみください：ペコリーノ・トスカーノ、ゴルゴンゾーラ、タレッジョ。

季節の特選フルーツ

伝統的レモンケーキ



オーガニックレモンリキュールを染み込ませたドーム形のスポンジケーキにレモンクリームを詰め、カスタードクリームとホイップクリームで仕上げました。プンタ・カンパネッラ自然保護区で作られたリキュールを使用しています。



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

軽食

サンドイッチ各種

PDO チーズにプンタ・カンパネッラ産の柑橘類のハチミツを添えて

ピッツァマルゲリータ

季節のカットフルーツ

甘味&塩味のおやつ

朝食

オレンジジュース

ヨーグルト

フルーツヨーグルト

ほかほかのパン

オムレツ、ハウレンソウ、ソーセージ、プチトマトのコンフィ

季節のカットフルーツ

エスプレッソコーヒー、インスタントコーヒー、紅茶、ミルク

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.

お飲み物

ソフトドリンク & ジュース

オレンジジュース

パイナップルジュース

コカ・コーラ

コカ・コーラゼロ

ビール

ソーダ水

ジンジャーエール

水

炭酸なし/炭酸入り

お茶 & ハーブティー

紅茶

グリーンティー

ダイジェスティブハーブティー

リラックス ハーブティー

カモミールティー

コーヒー

カプチーノ

エスプレッソ

カフェインレス エスプレッソ

アメリカンコーヒー

食後酒としてAmaro、Grappa、Limoncello、Passitoをご用意しております。



AZ 792

