



**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 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

# 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*

# SPUNTINO

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

**TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE**

**SNACK DOLCI E SALATI**

## SELEZIONE ITALIANA

**FREDDO CALDO DELLA TRADIZIONE ITALIANA**

*Prosciutto di Parma DOP, mozzarella di bufala e fiore di zuccina in  
pastella.*

**TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE**

**CAFFÈ ESPRESSO, CAFFÈ SOLUBILE, TÈ**

# SNACK

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

**FRESH SLICED SEASONAL FRUIT PLATE**

**SWEET & SAVOURY SNACKS**

# ITALIAN TASTING BOARD

**HOT COLD OF THE ITALIAN TRADITION**

*Parma PDO ham served with buffalo mozzarella and courgette flower in batter.*

**FRESH SLICED SEASONAL FRUIT PLATE**

**ESPRESSO, BREWED COFFEE, TEA SELECTION**

# 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 602, AZ 604, AZ 608, AZ 610, AZ 614, AZ 618



