

La degustazione senza glutine

Our degustation-menu gluten-free

Il benvenuto



Trito di pesce del giorno grigliato nella foglia di limone con erba finocchiella e mandorle
Lemon leaves stuffed with finely shredded fish, grilled and served with wild fennel sauce and almonds

Tartare di pesce del giorno ...
Tartare of raw fish of the day with ...



Risotto al limone d'Amalfi con gamberi cotti e crudi e bottarga di muggine
Lemon risotto with raw and cooked shrimps and mullet-eggs

Tubetti con ragù scomposto di zuppa di pesce
Tubetti pasta gluten-free with a ragout of fish chowder and ragout of molluscs



Filetto di pesce del Golfo con vellutata di limoni d'Amalfi, puré di patate e limone-gelato
Fillet of fresh local fish with a lemon sauce from Amalfi and potatoes puré and frozen-lemon

Ricotta e pera all'Aglianico con gamberi di nassa crudi
Buffalo ricotta-cheese and pear with Aglianico-wine and raw red shrimps

Sorbetto al cucchiaio / Sorbet by the spoon



Il sole nel piatto... il nostro Soufflè al limone d'Amalfi
The sun in the dish ... our lemon Soufflé from Amalfi

Sorbetto al cucchiaio / Sorbet by the spoon

€. 160,00 per pers. (for 2)

Ristorante Musei... Enoteca & Art Gallery