



*Light lunch...* minim. per 2 pers.

**La degustazione solo x il pranzo / Little degustation just at lunch time**

**Alici ripiene di provola con salsa di colatura di alici di Cetara**

Stuffed anchovies with smoked mozzarella-cheese served on anchovies sauce from Cetara

**Tubetti di Gragnano al ragù di pesce**

Tubetti pasta from Gragnano with a ragout of fish

**Polpa di pesce del giorno al gratin con finocchi, pomodori essiccati al sole e menta**

White fish gratin stewed with Greco di Tufo wine with fennel julienne, sun dried tomatoes

**Semifreddo al torroncino con mousse al caffè / Almonds parfait with coffee mousse**

**Sorbetto al limone al cucchiaino / Lemon sorbet by the spoon**

**€. 60,00** per pers. (minim. per 2 pers).

**La degustazione di carne solo x il pranzo / Small meat degustation just at lunch time**

**Calzoncini ripieni di ricotta e salame di Tramonti su pomodorini e ricotta**

Fritter stuffed with cheese and salami from Tramonti on creamed tomato and ricotta-cheese

**Ravioli ripieni di provola affumicata e rucola con filetto di pomodorini del pendolo**

Stuffed ravioli with smoked mozzarella-cheese, rocket with cherry tomato sauce

**Involentino di pollo ruspante con pinoli grigliato in foglia di limone**

Tiny, baked, free range chicken meat balls, rolled in lemon leaves with breadcrumbs, pinenuts

**Semifreddo al torroncino di mandorle e mousse al caffè / Almonds parfait with coffee mousse**

**Sorbetto al cucchiaino al limone di Amalfi / Lemon sorbet by the spoon**

**€. 60,00** per pers. (minim. per 2 pers).