

# *Light Lunch* *minim. for 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 con il ragù di pesce di scoglio  
Tubetti pasta from Gragnano with a ragout of fish

Filetto 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 tre mousse / Almonds parfait with three moussè  
Sorbetto al limone al cucchiaio / Lemon sorbet by the spoon

€. 70,00 per 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 grigliato in foglia di limone  
Tiny, baked, free range chicken meat balls, rolled in lemon leaves

Semifreddo al torroncino con tre mousse / Almonds parfait with three moussè  
Sorbetto al limone al cucchiaio / Lemon sorbet by the spoon

€. 70,00 per pers.