


MICHELIN
2026



PREFAZIONE

Tra il blu della penisola sorrentina, il profumo degli agrumi e il silenzio degli ulivi secolari, prende forma l'essenza di Don Geppi Restaurant.

La nostra cucina nasce dalla terra e dalla memoria: dall'orto che asseconda il ritmo delle stagioni, dall'olio dei nostri alberi, dalle arance trasformate lentamente in conserve, e da quei sapori mediterranei che custodiscono la nostra storia.

Ma ogni ricordo, per continuare a vivere, ha bisogno di evolversi.

Per questo tradizione, ricerca e influenze internazionali convivono in un'esperienza in continuo movimento, dove tecnica e sensibilità cercano il perfetto equilibrio tra essenzialità ed emozione.

Ogni piatto è pensato come una pagina da leggere con calma. Un racconto fatto di contrasti, viaggi, ricordi e intuizioni contemporanee.

Questo menù è il nostro libro aperto. I capitoli che seguono svelano chi siamo oggi, senza mai dimenticare da dove veniamo.

Benvenuti nella nostra storia

Mario Affinita Lucio D'Orsi

Incipit I

Benvenuti dello Chef

Selezione di Pane, Burro, Olio e Sali dal Mondo

Scampi*, artemisia e agrumi

Pasta e piselli, seppie e camomilla

Branzino**, beurre blanc e limoni di Sorrento

Predessert

Tartufo nero, mela caramellata, nocciola e caffè

Piccola pasticceria**

euro 150,00 per persona

wine pairing euro 75,00 per persona

per garantire un'esperienza armoniosa, la degustazione viene servita all'intero tavolo

Incipit II

Benvenuti dello Chef

Selezione di Pane, Burro, Olio e Sali dal Mondo

Cipolla, tartufo nero estivo e parmigiano

Risotto ai peperoni**, guanciaie e tè nero affumicato

Anatra** alla Royale, con composta di albicocche del Vesuvio

Predessert

Ricordo della Caprese

Piccola pasticceria**

euro 140,00 per persona

wine pairing euro 70,00 per persona

per garantire un'esperienza armoniosa, la degustazione viene servita all'intero tavolo

Segno

Benvenuti dello Chef

Selezione di Pane, Burro, Olio e Sali dal Mondo

Foglie di foie gras**, mela annurca e limone piccante

Cromatismo di gamberi rossi* all'arrabbiata

Spaghetti freddi, salsa iodata e caviale

Tortelli alla Nerano**

Sogliola alla mugnaia**

Predessert

Panna e fragole**

Piccola pasticceria**

euro 170,00 per persona

wine pairing euro 85,00 per persona

per garantire un'esperienza armoniosa, la degustazione viene servita all'intero tavolo

Legatura

Benvenuti dello Chef

Selezione di Pane, Burro, Olio e Sali dal Mondo

Foglie di foie gras**, mela annurca e limone piccante
Cocktail Lost in Translation

Cromatismo di gamberi rossi* all'arrabbiata
Cocktail Estly Maya

Cipolla, tartufo nero estivo e parmigiano
Cocktail Il Cardinale

Spaghetti freddi, salsa iodata e caviale
Cocktail Oyster Leaf Martini

Anatra alla Royale** con composta di albicocche del Vesuvio
Cocktail Ximz Frappe'

Predessert

Panna e fragole**
Cocktail Fresh Fruit Martinis Red Fruits

Piccola pasticceria**

euro 185,00 per persona

cocktail pairing 85,00 per persona

per garantire un'esperienza armoniosa, la degustazione viene servita all'intero tavolo

Trama

Un'esperienza di degustazione personalizzata scegliendo
quattro portate a scelta dai nostri menu degustazione
un percorso gastronomico salato in tre atti e chiuso da un dessert

euro 160,00 per persona
wine pairing euro 80,00 per persona
per garantire un'esperienza armoniosa, la degustazione viene servita all'intero tavolo

Gli ospiti con particolari esigenze di dieta, allergie o che desiderano avere informazioni in merito ai prodotti utilizzati, possono chiedere allo staff di sala.

* ** Alcuni prodotti potrebbero essere stati sottoposti a processo di abbattimento e conservazione a temperatura controllata per garantirne freschezza e sicurezza.

Per la tua sicurezza, consulta gli allergeni e gli ingredienti nella sezione INFORMAZIONI del nostro QR CODE.
Comunicaci le tue esigenze alimentari per una migliore esperienza gastronomica.

