

  
**MICHELIN**  
2026



Il buon cibo è il fondamento della vera felicità.  
*Good food is the foundation of genuine happiness.*

Auguste Escoffier

# *Titolo 1*

Benvenuti dello Chef

Selezione di Pane, Burro, Olio e Sali dal Mondo  
*Selection of Breads, Butter, Oils and Salts from the World*

Scampi\* scottati all'artemisia  
*Scampi seared with artemisia*

Pasta e piselli con seppie e spuma di camomilla  
*Pasta with fresh peas, cuttlefish and chamomile foam*

Branzino con salsa beurre blanc e limone\*\*  
*Bass with beurre blanc sauce and lemon*

Predessert

Gelato al tartufo nero, mela caramellata, nocciola e caffè  
*Black truffle ice cream with caramelised apple, hazelnut and coffee*

Piccola pasticceria\*\*  
*Petit Four*

euro 135,00 per persona

wine pairing euro 70,00 per persona

per garantire un'esperienza armoniosa, la degustazione viene servita all'intero tavolo  
*to ensure a harmonious experience, the tasting menu is served to the entire table*

# *Titolo 2*

Benvenuti dello Chef

Selezione di Pane, Burro, Olio e Sali dal Mondo  
*Selection of Breads, Butter, Oils and Salts from the World*

Cipolle, tartufo e parmigiano  
*Onions, truffle and parmesan cheese*

Risotto con crema di peperoni grigliati, guanciale e the nero affumicato\*\*  
*Risotto with grilled peppers, guanciale and smocked black tea*

Anatra alla Royale con composta di albicocche del Vesuvio\*\*  
*Duck a la Royale with Vesuvian apricot compote*

Predessert

Ricordo della Caprese  
Creazione 2014  
*A tribute to Caprese cake*  
*Since 2014*

Piccola pasticceria\*\*  
*Petit Four*

euro 135,00 per persona

wine pairing euro 70,00 per persona

per garantire un'esperienza armoniosa, la degustazione viene servita all'intero tavolo  
*to ensure a harmonious experience, the tasting menu is served to the entire table*

# Enfasi

Benvenuti dello Chef

Selezione di Pane, Burro, Olio e Sali dal Mondo  
*Selection of Breads, Butter, Oils and Salts from the World*

Foglie di foie gras, chutney di mela annurca e crema di limone piccante\*\*  
*Foie gras leaves, annurca apple chutney and spicy lemon cream*

Cromatismo di gamberi\* rossi all'arrabbiata con mollica al kimchee\*\*  
*'All'arrabbiata' red prawns with kimchee crumbs*

Spaghetti freddi con salsa iodata alle vongole e caviale  
*Cold spaghetti with iodized sauce with clams and caviar*

Tortelli alla Nerano\*\*

Creazione 2016

*Nerano style tortelli*

*Since 2016*

Sandwich di sogliola alla mugnaia\*\*

Rivisitazione 2014

*Sole Meunière sandwich*

*Reimagined 2014*

Predessert

Panna e fragole\*\*

*Cream and strawberries*

Piccola pasticceria\*\*

*Petit Four*

euro 160,00 per persona

wine pairing euro 85,00 per persona

per garantire un'esperienza armoniosa, la degustazione viene servita all'intero tavolo  
*to ensure a harmonious experience, the tasting menu is served to the entire table*

# Riferimento

Benvenuti dello Chef

Selezione di Pane, Burro, Olio e Sali dal Mondo

*Selection of Breads, Butter, Oils and Salts from the World*

Foglie di foie gras, chutney di mela annurca e crema di limone piccante\*\*

*Foie Gras leaves, annurca apple chuntney and spicy lemon cream*

Cocktail Lost in Traslation

Cromatismo di gamberi\* rossi all'arrabbiata con mollica al kimchee\*\*

*'All'arrabbiata' red prawns with kimchee crumbs*

Cocktail Estly Maya

Cipolla, tartufo e parmigiano

*Onion, truffle and parmesan cheese*

Cocktail Il Cardinale

Spaghetti freddi con salsa iodata alle vongole e caviale

*Cold spaghetti with iodized sauce with clams and caviar*

Cocktail Oyster Leaf Martini

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

*Duck a la Royale with Vesuvian apricot compote*

Cocktail Ximz Frappe'

Predessert

Panna e fragole\*\*

*Cream and strawberries*

Cocktail Fresh Fruit Martinis Red Fruits

Piccola pasticceria\*\*

*Petit Four*

euro 175,00 per persona

cocktail pairing 80,00 per persona

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

*to ensure a harmonious experience, the tasting menu is served to the entire table*

# *Indice*

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

*Curate your personalized tasting experience by choosing  
four courses of your preference from our tasting menus  
a savoury trilogy culminating in a dessert*

euro 145,00 per persona

wine pairing euro 70,00 per persona

per garantire un'esperienza armoniosa, la degustazione viene servita all'intero tavolo  
*to ensure a harmonious experience, the tasting menu is served to the entire table*

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

*Guests with particular dietary requirements, allergies or that might need information on used products, can just apply to the restaurant staff.*

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

*Some products may have undergone a chilling process and been stored at a controlled temperature to ensure their freshness and safety.*

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.

*For your safety, please check the allergens and ingredients in the INFORMATION section of our QR CODE. Let us know your dietary requirements for a better dining experience.*

