



Dinner Menu

Chef Ernesto Iaccarino & Chef Ermanno Nicoletta

BENVENUTO

OSTRA | OYSTER

acompanhada pela essência de gin tónico
paired with the essence of gin and tonic

ENTRADA | STARTER

ASTICE

Espetada de lagosta e mozzarella de búfala, acompanhada de ravioli de ananás com recheio de beterraba, e pérolas de prosecco
Lobster and buffalo mozzarella skewer, paired with pineapple ravioli stuffed with beetroot, topped with prosecco pearls

PRIMEIRO PRATO | FIRST COURSE

RISOTTO

Inspirado nos sabores e aromas da Costa de Sorrento, com scampi e maionese de ouriço-do-mar
Inspired by the flavors and aromas of the Sorrento coast, with scampi and sea urchin mayonnaise

PRATO PRINCIPAL | MAIN COURSE

FILETTO

Filete de novilho envolvido em crosta de pão dourada, acompanhado de guanciale, um creme verde aveludado e tomate picante
Beef tenderloin wrapped in a golden bread crust, complemented by guanciale, a velvety green cream, and a touch of spicy tomato

SOBREMESA | DESSERT

LIMONE IN DELIZIA

Uma vibrante homenagem ao icónico limão, repleta de frescura e sabor
A vibrant tribute to the iconic lemon, filled with refreshing zest and indulgent flavor

125 €

por pessoa | per person

Harmonização de vinhos e seleção de bebidas incluídas
Wine pairing and beverages selection included



DON ALFONSO

