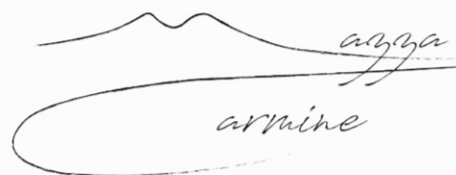


“Il senso di inclusione, il legame che c'è tra i campani e la propria terra è sostanzialmente intraducibile in parole. E' fatto di malinconia, amore e lava vulcanica, di passione, iodio e macchia mediterranea, è di colore azzurro ed è pieno di fede, ma la linea tra sacro e profano si è sbiadita, è piena di orgoglio che non si può spiegare, e profuma di caffè”

Chef Carmine Mazza

A handwritten signature in black ink, featuring a stylized mountain range above the name 'Carmine' written in a cursive script.

Terrazza Fiorella

The logo for Terrazza Fiorella features a stylized red tree with intricate branches and leaves above the brand name 'Terrazza Fiorella' written in a red, elegant cursive font.

PARTENOPE

Aperitivo di benvenuto

GAMBERI ALLA SORRENTINA

Pomodoro di Sorrento, arancia e vaniglia

CANDELE, BACCALA' E PEPERONI

Il baccalà nasconde una tradizione secolare, nata grazie ai Monaci dell'Abbazia di Madonna dell'Arco, che crearono le prime cisterne per l'ammollo del pesce.

TRIGLIA

Piselli e ricotta di pecora

SOUFFLE' AL LIMONCELLO

Il vero simbolo della costiera, racchiuso in una nuvola

Coccole finali

120 Euro

Wine Pairing 3 Vini 50 Euro | 5 vini 75 Euro | 6 vini 90 Euro

I menù degustazione, per la loro complessità di preparazione, si intendono possibilmente per tutto il tavolo. È consigliato il menù degustazione per i gruppi superiori a 4 ospiti



FILII VESUVII

Aperitivo di benvenuto

FINOCCHIO E NOCI

Finocchio brasato al Nocillo, crema di noci e schiuma di finocchietto

GENOVESE

Carpaccio di manzo, caramello e crocchette di cipolla di Montoro e Parmigiano

SPAGHETTI A VOGNOLE FUJUTE

L'esempio più lampante dell'arte dell'arrangiarsi dei napoletani di una volta, quando si lasciavano soffriggere delle piccole pietre raccolte in riva al mare, affinché ne rilasciassero il sapore.

BOTTONI DI MELANZANE ALLA BRACE

"A mio suocero, Onofrio Acampora, che usava cuocere le melanzane nella stufa a legna ripiene di aglio, formaggio e origano"

BRANZINO, CAFFE' E LIMONE

Quando lo sfusato amalfitano incontra un caldo espresso Napoletano è subito armonia

POMPEI 79 d.C. – LA CASA DEL FAUNO

Anatra, Provolone del Monaco e fichi

SANT'ANTONINO

Un dolce classico della tradizione dedicato al Santo patrono di Sorrento, ma in chiave francese

Coccole finali

170 Euro

Wine Pairing 3 Vini 50 Euro | 5 vini 75 Euro | 6 vini 90 Euro

I menù degustazione, per la loro complessità di preparazione, si intendono possibilmente per tutto il tavolo. È consigliato il menù degustazione per i gruppi superiori a 4 ospiti



ORA ET LABORA

“Trasformare un lavoro, anche quello umile in un atto d’AMORE”

Aperitivo di benvenuto

PARMIGIANA DI MELANZANE

RAVIOLI DI RICOTTA ALLA NERANO

FILETTO DI MANZO AL PEPE E TARTUFO

DELIZIA AL LIMONE DI SORRENTO

Coccole finali

90 Euro

Wine Pairing 3 Vini 50 Euro | 5 vini 75 Euro | 6 vini 90 Euro

I menù degustazione, per la loro complessità di preparazione, si intendono possibilmente per tutto il tavolo. È consigliato il menù degustazione per i gruppi superiori a 4 ospiti

Le informazioni su sostanze e prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di sala.



*“Potenza della lirica dove ogni dramma è un falso,
che con un po’ di trucco e con la mimica, puoi diventare un altro”*

ANTIPASTI

SENTIERO DEGLI DEI

Calamaro, funghi e mirtilli
34 Euro

LA STAGIONE DELL’AMORE

Ricciola, mandorle e basilico
38 Euro

GAMBERI ALLA SORRENTINA

Pomodoro di Sorrento, arancia e vaniglia
40 Euro

GENOVESE

Carpaccio di manzo, caramello e crocchette di cipolla di Montoro e Parmigiano
36 Euro

FINOCCHIO E NOCI

Finocchio brasato al Nocillo, crema di noci e schiuma di finocchietto
30 Euro

Le informazioni su sostanze e prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di sala.



PRIMI PIATTI

CANDELE, BACCALA' E PEPERONI

Il baccalà nasconde una tradizione secolare, nata grazie ai Monaci dell'Abbazia di Madonna dell'Arco, che crearono le prime cisterne per l'ammollo del pesce.

36 Euro

RISOTTO SCAMPI, FAVE E ZENZERO

Primavera, se sente addore 'e mar

44 Euro

SPAGHETTI A VOGNOLE FUJUTE

L'esempio più lampante dell'arte dell'arrangiarsi dei napoletani di una volta, quando si lasciavano soffriggere delle piccole pietre raccolte in riva al mare, affinché ne rilasciassero il sapore.

40 Euro

BOTTONI DI MELANZANE ALLA BRACE

"A mio suocero, Onofrio Acampora, che usava cuocere le melanzane nella stufa a legna ripiene di aglio, formaggio e origano"

34 Euro

LAGANE E CECI

Piatto di origini contadine che affonda le sue origini nella Magna Grecia

34 Euro

Le informazioni su sostanze e prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di sala.



SECONDI PIATTI

TRIGLIA

Piselli e ricotta di pecora
44 Euro

MEERSCHAUM

Tartufo, whisky e tabacco
50 Euro

BRANZINO, CAFFE' E LIMONE

Quando lo sfusato amalfitano incontra un caldo espresso Napoletano è subito armonia
46 Euro

POMPEI 79 d.C. – LA CASA DEL FAUNO

Anatra, Provolone del Monaco e fichi
44 Euro

Le informazioni su sostanze e prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di sala.



DESSERT

SOUFFLÉ AL LIMONCELLO

Il vero simbolo della costiera, racchiuso in una nuvola
26 Euro

SANT'ANTONINO

Un dolce classico della tradizione
dedicato al santo patrono di Sorrento, ma in chiave francese
22 Euro

BANANA, RICOTTA E CARMELLO

Il perfetto equilibrio tra la ricotta dei monti Lattari, la banana fondente e il caramello al sale.
22 Euro

CIOCCOLATO ARACHIDI E FAVA TONKA

Cioccolato Araguani 72% profumato alla fava tonka e arachidi salate:
un richiamo avvolgente ai più golosi.
26 Euro

Pastry Chef
Emilia Maresca

Le informazioni su sostanze e prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di sala.

