

*" Il senso di inclusione, il legame che c'è tra i campani e la propria terra è sostanzialmente intraducibile in parole. È 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 pieno di orgoglio che non si può spiegare e profuma di caffè.*

*Questo è il mio credo e lo trasmetto nella mia cucina "*

---

Chef Carmine Mazza

*Carmine Mazza*

  
*Terrazza Fiorella*

# CAMPANIA FELIX

5 portate – vegetariano

*Questa terra felice vanta una fortuita combinazione di clima e fertilità che ci ha donato prodotti inestimabili. La storia ce lo racconta, a noi il piacere di esaltarla e tramandarla.*

---

## ZUCCHINE ALLA SCAPECE

Una combinazione di tecniche abbraccia tutti gli elementi che compongono questo classico Napoletano, presentandolo in versione futuristica ma riportando la mente e il palato al gusto di sempre

## IMPRESSIONISMO DI PASTA E PATATE

Tante le varianti, tradizione “incompiuta” ed evoluta

## TAGLIOLINI AL LIMONE

Pasta fatta in casa, ai Limoni di Massa Lubrense

## CACIO E UOVA

Uovo 64°, spuma di caciocavallo, liquirizia

## DessART : PABLO PICASSO

Contemporaneità vegetale, celata dalla mano creativa di Picasso

90 Euro

*I menù di degustazione sono intesi per tutto il tavolo*

*È consigliato il menù degustazione per i gruppi superiori a 4 ospiti*

*Wine pairing: 70 Euro*

*I vini sono selezionati attentamente dai nostri Sommelier Luciano e Tiziano*



# ORGOGGIO TERRITORIALE

6 portate

*Dagli antichi ricettari, l'evoluzione dei classici.*

---

## PARMIGIANA DI MELANZANE

Un classico a tavola

## POLPO POLPO POLPO \*\*

L'evoluzione del polpo in tre delle sue più celebri varianti: all'insalata; o'bror e purpo (il brodo di polpo); il polpo battuto e mangiato crudo

## NeraNO 1952

Cappelletti ripieni di Provolone del Monaco e zucchine

## BACCALÀ VESUVIANO

Due eccellenze che fanno la storia del territorio vesuviano: l'albicocca e il pomodoro del piennolo

## ANATRA PROVOLONE DEL MONACO E FICHI

...un racconto lungo 2000 anni

## O'BABBÀ

Nato in Polonia, sposato a Parigi, innamorato di Napoli

100 Euro

*I menù di degustazione sono intesi per tutto il tavolo*

*È consigliato il menù degustazione per i gruppi superiori a 4 ospiti*

*Wine pairing: 80 Euro*

*I vini sono selezionati attentamente dai nostri Sommelier Luciano e Tiziano*



# FILII VESUVII

7 portate

*Figli del Vesuvio nasce per interpretare la cucina territoriale, ne esalta le materie prime, le peculiarità, i sapori; ne celebra le traduzioni e l'autenticità.*

---

## SCAMPO\*\* E PEPERONE

Scampo marinato e consistenze di peperoni

## SEPPIA\*\*

Un unico ingrediente per un piatto complesso

## SPAGHETTI A VONGOLE 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.

## RISO MANDORLA, CILIEGIA E GAMBERI

La stagione dell'amore

## BRANZINO, CAFFE' E LIMONE

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

## CUNICULUM CONDITUS

Coniglio, carote e capperi con spezie Marocchine

## L'ALBERO DEI LIMONI

Il profumo, il sapore ed il ricordo della costiera

**110 Euro**

*I menù di degustazione sono intesi per tutto il tavolo*

*È consigliato il menù degustazione per i gruppi superiori a 4 ospiti*

*Wine pairing: 90 Euro*

*I vini sono selezionati attentamente dai nostri Sommelier Luciano e Tiziano*



# ALLA CARTA

**Possibilità di scegliere dai menù degustazione e dalla carta dei dolci:**

*2 portate - 50 Euro*

*3 portate - 75 Euro*

---

*In caso di intolleranze e/o allergie alimentari, si prega di contattare lo Staff del Ristorante per visionare il libro degli allergeni.*

*I prodotti ittici, per ragioni di reperibilità, possono essere surgelati a seconda della stagione.*

*\*Prodotto surgelato*

*\*\* Prodotto artigianale abbattuto a -18°/*

*I prodotti ittici crudi o parzialmente cotti ed in particolare quelli sottoposti a marinatura, semplice salatura, affumicatura a freddo o a cottura parziale sono sottoposti a trattamento di bonifica preventiva conformemente alle prescrizioni del Reg. 853/04 Allegato III sez. VIII Cap. 3 lettera D punto3.*

