



di Sole...di Luna
ristorante



Hotel Sporting ^{★★★★}

Antipasti

- Crudo di Scampo marinato al Bergamotto con salsa Iceberg ***     
Raw Prawns marinated in Bergamot with Iceberg sauce 26 €
- Ricciola agli Agrumi, insalatina di verdure, granella di Noci ****   
Citrus Fruits Amberjack, Vegetable salad, chopped Walnuts 25 €
- Tartare di Gambero Mediterraneo, crackers alle Erbe e gel di Ribes ***     
Mediterranean Shrimp Tartare, Herbal crackers and Currant gel 26 €
- Tentacoli di Polpo caramellato, crema di Ceci e Passion fruit *** 
Caramelized Octopus tentacles, Chickpeas cream and Passion Fruit 23 €
- Bresaola di Tonno con gel all'Arancia, Salmone marinato a secco con Cipolle caramellate, Gambero in crosta di Tarallo su coulis di Pomodoro giallo ****  
Tuna bresaola with Orange gel, marinated Salmon with caramelized Onions, Shrimp in Tarallo crust on Yellow Tomato coulis 24 €
- Tartare di Manzo con salsa di Pecorino, chips di Zucca, sale Maldon** 
Beef tartare with Pecorino sauce, Pumpkin chips, Maldon salt 24 €
- Crudo e cotto di Verdure con Maionese alla Soia**  
Raw and cooked Vegetables with Soy Mayonnaise 20 €
- Selezione di Crudi di Mare ****   
Selection of raw Seafood s.d.

Primi Piatti

- Spaghetto nero, Alici di Cetara,
stracciata di Burrata, polvere di Pomodoro**   
Black Spaghetti pasta, Cetara anchovies, Burrata Stracciata, Tomato powder
- 21 €
- Tagliolini di Alge, bianco di Calamaro,
Vongole, Pomodorino del Piennolo ***   
Seaweed Tagliolini fresh pasta, Squid, Clams, Piennolo cherry Tomatoes
- 22 €
- Bottoni di Pasta fresca con Bisque di Gamberi,
il Suo crudo, Provolone del Monaco e Gel al Limone ****      
*Bottoni fresh pasta with Prawn Bisque, its Raw,
Provolone del Monaco cheese, Lemon Gel*
- 23 €
- Paccheri con Pomodoro Datterino, terra di Olive,
Brunoise di Tonno, Olio e Basilico ****  
Paccheri pasta with Datterino tomatoes, Olive soil, Tuna brunoise, Oil and Basil
- 20 €
- Gnocchetti con lardo di Maialino nero,
Friggitelli, spuma di Ricotta di Montella**  
*Potatoes Gnocchetti with Black Pig Lard, river chili pepper Friggitelli,
Montella' ricotta foam*
- 18 €
- Calzoncello di Pasta fresca Fritto ripieno di Genovese,
fonduta di Parmigiano e Basilico**     
Fried Calzoncello fresh pasta stuffed with Genovese sauce, Parmesan fondue and Basil
- 21 €
- Risotto con Salamella napoletana, Noci di Sorrento e Porcini ***  
Risotto with Neapolitan "Salamella" Sausage, Sorrento walnuts and Porcini mushrooms
- 20 €
- Ravioli ripieni di Patate e Rosmarino con Crema di Zucchine alla Scapece**  
Ravioli stuffed with Potatoes and Rosemary, Scapece Courgette, Salted Almonds
- 20 €

Secondi Piatti

**Tataki di Ricciola, coulis di Pomodoro confit,
patè di Olive, chips di Finocchio **** 

Amberjack tataki, confit Tomato coulis, Olive pâté, Fennel chips

26 €

Trancio di Branzino su cremoso di Limone, Cannolo di Verdure **   

Slice of Sea Bass on Lemon creamy, Vegetable cannoli

23 €

Cubo di Baccalà lardellato, Cime di Rapa e schiacciata di Patate viola ** 

Cod cube larded with Turnip tops and purple Potato crushed

23 €

Tonno Scottato in semi di Papavero, Cipolla caramellata e Arancia ** 

Seared tuna in Poppy seeds with caramelized Onion and Orange

25 €

**Agnello cotto a bassa temperatura su crema di Piselli,
Patate sabbiate e Cipollotti grigliati ****   

Lamb cooked at low temperature on Peas cream with Potatoes and grilled spring Onions

24 €

Entrecote di Maialino nero, Friariello napoletano e Aglio nero ** 

Black suckling pig entrecote, Neapolitan "Friariello" Broccoli and Black Garlic

24 €

Filetto ai Tre pepi con Porcini Grigliati ** 

Fillet with Three Peppers and marinated Porcini Mushrooms

28 €

Torretta di Melanzane e Tofu con Salsa alla Pizzaiola **

Eggplant and Tofu Tower with Pizzaiola Sauce

20 €

Pescato del Giorno

Catch of the Day

8 € l'etto

Dessert

Il Babà

Babà con bagna agli Agrumi, crema Chantilly alla Vaniglia, salsa di Frutti di Bosco
Babà with Citrus syrup, Vanilla Chantilly cream, Wild Berry sauce

12 €

La Ricotta e Pera

Crema di Ricotta, cremoso alla Pera, cialda al Miele, crumble alla Nocciola
Ricotta cream, pear cream, honey wafer, hazelnut crumble

12 €

Il Tiramisù

Mousse al Mascarpone, crema allo Zabaione, glassa croccante, sablè al Cacao, cremoso al cioccolato e caffè
Mascarpone mousse, Eggnog cream, crunchyicing, Cocoa sablè, Chocolate cream and Coffee

12 €

La Delizia al Limone

Bavarese al Limone di Sorrento, Curd al Limone, cenere al Cioccolato Bianco
Bavarian cream with Sorrento Lemon, Curd with Lemon, White Chocolate ash

12 €

Tagliata di Frutta

Sliced Fresh Fruit

12 €

COPERTO

4 €

Sostanze o prodotti che creano allergie o intolleranze

Substances or products that create allergies or intolerances

Caro Cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

Dear customer, please inform our staff about any specific food allergy or intolerance issue; All our employees are well trained to suggest you the best dishes to satisfy your needs in order to match your expectations.



Cereali contenenti **Glutine** - Cereals containing **Gluten**

cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:

- a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
- b) maltodestrine a base di grano (1);
- c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
- d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.



Crostacei e prodotti a base di Crostacei - **Crustaceans**



Uova e prodotti a base di Uova - **Eggs**



Pesce e prodotti a base di Pesce - **Fish**

tranne:

- a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
- b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.



Arachidi e prodotti a base di Arachidi - **Peanuts**



Soia e prodotti a base di Soia - **Soya**

- a) olio e grasso di soia raffinato (1);
- b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
- c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
- d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.



Latte e prodotti a base di Latte (incluso lattosio) - **Milk**

tranne:

- a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
- b) latticello.



Frutta a guscio - **Nuts**

vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.



Sedano e prodotti a base di Sedano - **Celery**



Senape e prodotti a base di Senape - **Mustard**



Semi di Sesamo e prodotti a base di Semi di Sesamo - **Sesame**



Anidride Solforosa e Solfiti - **Sulphur Dioxide**

(**Sulphites**)

in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.



Lupini e prodotti a base di Lupini - **Lupin**



Molluschi e prodotti a base di Molluschi - **Molluscs**

Allegato II Regolamento UE n. 1169/2011

(1) È i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.

* Alcuni prodotti, se non reperibili freschi, potrebbero essere surgelati all'origine

** Prodotto fresco e abbattuto