



di Sole...di Luna
ristorante


Hotel Sporting ^{★★★★}

Menù Degustazione
Un viaggio tra Terra e Mare in quattro Portate

Ogni giorno un'interpretazione esclusiva
firmata dallo Chef
Alfonso Natale

Esperienza "Radici"
Un omaggio ai sapori autentici della terra
€ 70,00

Esperienza "Onde e Sapori"
Il mare raccontato attraverso le sue sfumature
€ 80.00

"Calici in Armonia"
Un percorso enologico in quattro tappe
€ 40,00

Il Menu degustazione è suggerito per l'intero tavolo

Tasting Menu
A journey between Land and Sea in four courses

Every day an exclusive interpretation
signed by the Chef
Alfonso Natale

Experience "Roots"
A tribute to the authentic flavors of the earth
€ 70,00

Experience "Waves and Flavors"
The sea told through its nuances
€ 80.00

"Chalices in Harmony"
A wine journey in four stages
€ 40,00

The tasting menu is suggested for the entire table

Per Iniziare / To Start

Sgombro Brûlée **

Insalatina di Puntarelle, Fichi secchi, purea di Mela verde e Ricotta affumicata dei Monti Lattari

Mackerel Brûlée **

Puntarelle Salad, Dried Figs, Green Apple Puree and Smoked Ricotta from the Lattari Mountains



€ 22

Capasanta di Seppia ** *

su crema di Finocchi, crumble di Noci locali e Melograno

Cuttlefish Scallop ** *

on Fennel cream, local Walnut crumble and Pomegranate



€ 24

Polpo arrosto ** *

su Zucca, Amaretto e caviale di Aceto balsamico

Roasted Octopus ** *

on Pumpkin, Amaretto and Balsamic Vinegar Caviar



€ 26

Crudo "d'aMare" ** *

Scampi, Gamberi Mazara, Sashimi di pesce locale, Tonno rosso e Ostriche

Raw Seafood ** *

Shrimps, Mazara Prawns, local Fish Sashimi, Red Tuna and Oysters



€ 50

Uova 64° in Purgatorio

Provolone del Monaco, coulis di Pomodoro, cialda di Parmigiano e Basilico

Eggs 64° in Purgatory

Provolone del Monaco Cheese, Tomato Coulis, Parmesan and Basil Waffle



€ 18

Pollo e Peperoni alla brace **

Sovracoscia di Pollo CBT, crema di Peperoni Gialli e Rossi, insalatina di Peperoni e Capperi

Grilled Chicken and Peppers **

Chicken thigh CBT, yellow and red Peppers Cream, Pepper and Caper salad



€ 20

Battuto di Manzo **

Nocciole, Castagne, Tartufo nero e Timo

Beef Tartare **

Hazelnuts, Chestnuts, Black Truffle and Thyme



€ 30

Le Paste / Pasta Dishes

*Tubetto Totani e Patate ***

Salsa verde e Pecorino

*“Tubetto” Pasta, Squid and Potatoes ***

Green sauce and Pecorino cheese



€ 22

*Paccheri e Broccoletti ***

Zafferano, crudo di Tonno Rosso, Mandorle, Katsuobushi e salsa alle Acciughe

*Paccheri Pasta and Broccoli ***

Saffron, raw Red Tuna, Almonds, Katsuobushi and Anchovy sauce



€26

*Linguine di Gragnano ***

Aglione, Olio e Peperoncino, Ricciola, Finocchietto, Limone, salsa di Scarola e crumble di Olive nere

*Gragnano Linguine Pasta ***

Garlic, Oil, and Chili Pepper, Amberjack, Fennel, Lemon, Escarole sauce, and Black Olive crumble



€ 28

*Tagliolini all’Uovo ***

Burro di Bufala affumicato e Tartufo Nero

*Egg Tagliolini ***

Smoked Buffalo Butter and Black Truffle



€ 30

*Risotto **

Porcini, Noci e Provolone del Monaco

*Risotto **

Porcini Mushrooms, Walnuts, and Provolone del Monaco Cheese



€ 26

“O Rraù della Nonna”

Candele spezzate, pop corn di Maiale, Provolone del Monaco e Basilico

Grandma Ragout

Candele Pasta, Pork popcorn, Provolone del Monaco cheese and Basil



€ 20

*Bottoni di Pasta fresca alla Genovese ***

Umami di Cipolla di Montoro, Basilico e Cipolla tostata

*Bottoni Fresh Pasta with Genovese Sauce ***

Umami of Montoro Onion, Basil and toasted Onion



€ 24

Tra Mare e Terra / Between Sea and Land

*Baccalà in Pastella **

con Scapece di Verdure di stagione, salsa BBQ e Birra

*Battered Cod **

with seasonal Vegetable "Scapece" Style, BBQ sauce and Beer



€ 24

*Tataki di Tonno Rosso ** **

zuppetta di Fagioli Cannellini, insalata di Scarola riccia, Papaccella Napoletana e Cipolla di Tropea

*Tataki of Red Tuna ** **

Cannellini Bean soup, curly Endive salad, Neapolitan Papaccella, and Tropea onion



€ 26

*Ombrina Boccadoro ***

crudités di Cavolo viola, salsa di Lupini e Pinoli

*Shi drum "Boccadoro" ***

Purple Cabbage crudités, Lupin sauce and Pine nuts



€ 28

*Filetto di Ricciola ***

il suo fondo all'Acquapazza e crudo di Gambero

*Amberjack fillet ***

with its sauce and Raw Shrimp



€ 28

Pescato del giorno

al forno e in crosta di Sale

Catch of the Day

baked and in a Salt crust



...

*Coppa di Maialino da Latte ***

su purea di Patate, Mela Annurca e Friarielli al salto

*Milky Pork Neck ***

on mashed Potatoes, Annurca Apples and sautéed Broccoli rabe



€ 26

*Filetto di Manzo ***

Carote, Funghi Chiodini, Castagne e salsa Fumè

*Beef Fillet ***

Carrots, Honey Mushrooms, Chestnuts and Smoked Sauce



€ 30

Vegetariano / Vegetarian

La Cianfotta

con verdure alla Scapece, Cipolla rossa di Tropea e Tarallo di Agerola

Cianfotta Vegetables Stew

with Scapece-style vegetables, red Onion from Tropea and Tarallo from Agerola



€ 16

Spaghettoni di Gragnano alla Scarpariello

Pomodorini, Provolone del Monaco e Basilico

Gragnano Spaghettoni "Scarpariello"

Cherry Tomatoes, Provolone del Monaco Cheese and Basil



€ 18

*Risotto **

Porcini, Noci e Provolone del Monaco

*Risotto **

Porcini Mushrooms, Walnuts, and Provolone del Monaco Cheese



€ 26

*Paccheri e Broccoletti ***

Zafferano e Mandorle

*Paccheri Pasta and Broccoli ***

Saffron and Almonds



€ 26

*Tagliolini all'Uovo ***

Burro di Bufala affumicato e Tartufo Nero

*Egg Tagliolini ***

Smoked Buffalo Butter and Black Truffle



€ 30

Zuppetta di Fagioli Cannellini

insalata di Scarola riccia, Papaccella Napoletana e Cipolla di Tropea

Cannellini Bean Soup

Curly Escarole, Neapolitan Papaccella and Tropea Onion Salad



€ 20

Per i Bimbi / For Children

Penne al Pomodoro

con Salsa di Pomodoro e Parmigiano

Penne Pasta with Tomato

with Tomato Sauce and Parmesan



€ 12

*Gnocchi alla Sorrentina **

con Mozzarella, salsa di Pomodoro e Parmigiano

*“Sorrento style” Potatoes Gnocchi **

with Mozzarella cheese, Tomato sauce and Parmesan



€ 15

*Cotoletta ** **

di petto di Pollo con Patatine fritte

*Cutlet ** **

of chicken breast with French fries



€ 15

*Hamburger **

di Manzo con Patatine fritte

*Hamburger **

of Beef with French Fries



€ 18

I Contorni della Casa / Side Dishes

La Verde di Campo

Green Salad

€ 6

Insalata Sfiziosa

Mista di Campo, Finocchio, Carote e Datterino Rosso

Mixed Salad

Mixed fields, Fennel, Carrots and red Datterino tomatoes

€ 7

Insalata di Pomodori di Sorrento

Sorrento's Tomatoe Salad

€ 8

L'Orto

Selezione di Verdure cotte alla Griglia

Vegetable Garden

Selection of grilled vegetables

€ 10

*Patate Fritte **

*French Fries **



€ 7

Patate Novelle al Forno

Baked Novelle Potatoes

€ 10

Dulcis in Fundo

Il Babà

Babà a lievitazione naturale, Crema Pasticcera,
Amarena semicandita e salsa allo Zabaione

The Babà

Naturally leavened baba, Custard,
semi-candied Black Cherry and zabaglione sauce



€ 12

“Cioccolatoso”

Bavarese al Cioccolato fondente al 70%, Brownie alla Nocciola,
Gelè di Pera e pesto di Arachidi salate

Chocolatey

70% Dark Chocolate Bavarian Cream, Hazelnut Brownie,
Pear Gelatin and Salted Peanut Pesto



€ 12

Il Tiramisù di Mario

Mousse al Mascarpone, Cremoso al Caffè, gel al Liquore di San Marzano

Mario's Tiramisù

Mascarpone Mousse, Coffee Cream, San Marzano Liqueur gel



€ 12

Semifreddo al Pistacchio

Parfait al Pistacchio, Chantilly al Latte di Soia, cenere di Cioccolato fondente 65%

Pistachio Parfait

Pistachio Parfait, Chantilly with Soy Milk, 65% dark Chocolate ash



€ 12

Tagliata di Frutta

Sliced Fruit

12 €

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) lattitolo.

 **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) E 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

* Some products, if not available fresh, may be frozen at source

** Prodotto fresco e abbattuto

** Fresh product, chilled and frozen