



Amo viaggiare, partire ma sempre per poi ritornare
perché come un albero ha le sue radici nella sua terra, io ho le mie
radici ben salde nella cultura gastronomica di questa meravigliosa
terra contadina



Tutti gli ortaggi presenti nel menù provengono dai Nostri orti
coltivati con tecniche biologiche per servirvi prodotti di alta qualità
e per preservare la biodiversità della Nostra fantastica Regione.

Chef Gian Marco Carli

Mare crudo

Gran crudo per 2 persone

Tartare, sashimi, crostacei (2-4)

€ 85

“Si dice Il Ceviche”

Branzino, tartare di peperoni verdi e rossi, coriandolo, leche de tigre (4-9)

€ 22

Selezione di Caviale Tibetano e Blinis (1-3-5)

Caviale Imperial 10gr

€28

Caviale Oscietra

€32

Caviale Beluga 10gr

€36

Alici del Cantabrico e burro di Normandia (4-5)

€ 20

Allergeni : il numero inserito tra le parentesi, vicino agli alimenti, corrisponde agli ALLERGENI presenti nel prodotto (come indicato nella tabella allergeni)

Tabella Allergeni: 1) Cereali contenenti glutine; 2)Crostacei; 3)Uova; 4)Pesce; 5)Latte e lattosio; 6) Arachidi; 7)Soia; 8)Frutta a guscio;9)Sedano;10)Sesamo; 11)Anidride solforosa e solfiti; 12)Lupini; 13)Molluschi;

Al fine di garantire la salute dei nostri ospiti, il pescato e il nostro crudo, così come previsto dalle normative vigenti, sarà

abbattuto preventivamente. In mancanza, sarà acquistato già abbattuto e surgelato a bordo

Antipasti

“Ricciola”

Ricciola marinata al sale, agrumi ed erbe spontanee, salsa alla senape e miele e fungo laccato

(3-4-7-9)

€ 20

“Le cose migliori accadono di notte”

Tartare di tonno rosso Balfegò, midollo di vitello, porro, limone ed erbe mediterranee (1-3-4)

€ 20

“Dal Fisherman’s Wharf a Pompei è un attimo”

Brioche, tartare di gambero rosso con cetriolini, cipollotto e capperi, tuorlo confit, caviale Imperial , maionese al brandy e shot di Kir Royale (1-2-3-4-5-11)

€22

“Polpo Low & Slow”

Polpo laccato al barbecue, friggiteli, agrodolce di peperoni, maionese all’aglio e croccante al prezzemolo (1-3-4-5-13)

€ 20

“Evocazione #1”

Carciofo in tre cotture, vellutata di patate affumicate, olio al prezzemolo e cenere di carciofo arrosto

€ 20

“No Name”

Capocollo in lenta cottura , broccolo di Natale alla colatura di alici e limone al sale, albicocca candita e marinata al lime, foie gras e jus di maiale (4-9-11-13)

€22

Allergeni : il numero inserito tra le parentesi, vicino agli alimenti, corrisponde agli ALLERGENI presenti nel prodotto (come indicato nella tabella allergeni)

Tabella Allergeni: 1) Cereali contenenti glutine; 2) Crostacei; 3) Uova; 4) Pesce; 5) Latte e lattosio; 6) Arachidi; 7) Soia; 8) Frutta a guscio; 9) Sedano; 10) Sesamo; 11) Anidride solforosa e solfiti; 12) Lupini; 13) Molluschi;

Al fine di garantire la salute dei nostri ospiti, il pescato e il nostro crudo, così come previsto dalle normative vigenti, sarà

abbattuto preventivamente. In mancanza, sarà acquistato già abbattuto e surgelato a bordo

Primi piatti

"Il polpo non c'è"

Taglierini aglio, olio e peperoncino, fondo robusto di pesce di scoglio, pesto di prezzemolo e pinoli, tartare di scorfano (1-3-4-8-9)

€ 20

"Risotto alla napoletana"

Risone di pasta, umami di datterino, polvere di limone, polvere di alici, polvere di pomodoro, polvere di basilico, provola dei monti Lattari e limone al sale (1-4-5-9)

€ 20

"Canocchie, mazzancolle, tubetti e fermentazioni"

tubetti in ragù di canocchie, verza e fagioli all'insalata, mazzancolle e sedano fermentato (1-2-4-5-9-11-13)

€ 20

"La Genovese"

Cappellacci alla Genovese, le sue verdure disidratate, salsa al pecorino, caffè e ristretto di manzo alla cipolla (1-3-5-7-9)

€ 20

"Evocazione #2"

Candele spezzate al ragù ripassate in padella, vernice di pomodoro san Marzano, concentrato di fichi, olio al basilico, fuso di pecorino bagnolese, jus al ragù e la polpettina del ragù (1-3-5-9-11)

€20

"La Trinità"

Spaghetti al pomodoro San Marzano, aglio e basilico
(la conserva di San Marzano è fatta rigorosamente da noi) (1)

€ 18

Allergeni : il numero inserito tra le parentesi, vicino agli alimenti, corrisponde agli ALLERGENI presenti nel prodotto (come indicato nella tabella allergeni)

Tabella Allergeni: 1) Cereali contenenti glutine; 2) Crostacei; 3) Uova; 4) Pesce; 5) Latte e lattosio; 6) Arachidi; 7) Soia; 8) Frutta a guscio; 9) Sedano; 10) Sesamo; 11) Anidride solforosa e solfiti; 12) Lupini; 13) Molluschi

Al fine di garantire la salute dei nostri ospiti, il pescato e il nostro crudo, così come previsto dalle normative vigenti, sarà abbattuto preventivamente. In mancanza, sarà acquistato già abbattuto e surgelato a bordo

Secondi Piatti

“Ode al Pescatore”

Muggine scottato alla brace, olandese al sifone aromatizzata alla bottarga, gel di carpione, erba cipollina e sentori di terra in funghi, tartufo nero e quinoa soffiata (4-5-7-11)

€24

“Tra i molluschi la più astuta di tutti è la seppia”

Seppia e verza alla brace, crema di zucca e tamarindo e salsa alla curcuma (4-5-7-8-9-11)

€ 22

“Come se fossimo in Argentina”

Agnello alla scottadito, chimichurri, cicoria ripassata in salsa di alici e cavolfiore (4)

€24

“O puorc dint’ e mele”

Pancia di maialino in lenta cottura, chutney di mela fuji, tartare di mela verde marinata zenzero e cannella, croccante di mela red e jus di mele annurche (1-7-9)

€ 22

“Un coniglio che insegue un’oliva all’ascolana”

Rollè di coniglio, la sua jus e carota affumicata; la sua coscetta con patè di fegato di coniglio e cipollotto in agrodolce; oliva all’ascolana ripiena di coniglio e salsa barbeque (1-7-9)

€ 22

Allergeni : il numero inserito tra le parentesi, vicino agli alimenti, corrisponde agli ALLERGENI presenti nel prodotto (come indicato nella tabella allergeni)

Tabella Allergeni: 1) Cereali contenenti glutine; 2) Crostacei; 3) Uova; 4) Pesce; 5) Latte e lattosio; 6) Arachidi; 7) Soia; 8) Frutta a guscio; 9) Sedano; 10) Sesamo; 11) Anidride solforosa e solfiti; 12) Lupini; 13) Molluschi;

Al fine di garantire la salute dei nostri ospiti, il pescato e il nostro crudo, così come previsto dalle normative vigenti, sarà

abbattuto preventivamente. In mancanza, sarà acquistato già abbattuto e surgelato a bordo

Selezioni di Formaggi

Pecorino canestrato di Bagnoli Irpino 36 mesi

Castelmagno d'Alpeggio 36 mesi

Caciocavallo Podolico

Blu di pecora

Blu 61

Cacioricotta di capra del Cilento

€20

Desserts

"Babà"

Babà secondo la tradizione, cioccolato al forno, ganache di cioccolato bianco, limone e limoncello, amaretto, melissa e camomilla (1-3-5-8)

€ 12

"Come una Caprese"

Torta caprese secondo la tradizione, gelato all'arancia e spuma di mandorle e latte di bufala (1-3-5-8)

€ 12

"Non eravamo al Dessert ? Cold Carbonara"

Spaghetto freddo mantecato alla crema inglese, vaniglia bourbon, black lime, semi di girasole, gel di liquirizia e marmellata ai limoni di sorrento (1-3-5-8)

€ 12

"Banana Republic"

Cre moso alla banana, arachidi, caramello salato al frutto della passione, croccante al cacao, wafer cioccolato e cocco (1-3-5-6-8)

€ 12

"Tacos"

Tacos croccante alla nocciola, cremoso alla ricotta di pecora, mousse al pralinato di nocciola e caramello salato (1-3-5)

€ 10

"Selezione di formaggi e confetture"

Selezione di 5 formaggi e confetture artigianali (5)

€ 14

Allergeni : il numero inserito tra le parentesi, vicino agli alimenti, corrisponde agli ALLERGENI presenti nel prodotto (come indicato nella tabella allergeni)

Tabella Allergeni: 1) Cereali contenenti glutine; 2) Crostacei; 3) Uova; 4) Pesce; 5) Latte e lattosio; 6) Arachidi; 7) Soia; 8) Frutta a guscio; 9) Sedano; 10) Sesamo; 11) Anidride solforosa e solfiti; 12) Lupini; 13) Molluschi;

Al fine di garantire la salute dei nostri ospiti, il pescato e il nostro crudo, così come previsto dalle normative vigenti, sarà

abbattuto preventivamente. In mancanza, sarà acquistato già abbattuto e surgelato a bordo

Alfine di garantire la salute dei nostri ospiti, il pescato e il nostro crudo, così come previsto dalle normative vigenti, sarà abbattuto preventivamente.

In mancanza, sarà acquistato già abbattuto e surgelato a bordo

Coperto

Euro

4,50

INFORMATIVA SUGLI ALLERGENI (Regolamento CE n. 1169/2011)

Si avvisa la gentile clientela, che gli alimenti e le bevande preparati e somministrati in questo Ristorante, possono contenere ingredienti o coadiuvanti considerati ALLERGENI

ELENCO ALLERGENI

 GLUTINE	 SOIA	 SEMI DI SESAMO
 CROSTACEI	 LATTOSIO	 ANIDRIDE SOLFOROSA
 UOVA E DERIVATI	 FRUTTA SECCA	 LUPINO
 PESCE	 SEDANO	 MOLLUSCHI
 ARACHIDI	 SENAPE	

Affidati a noi per festeggiare i tuoi eventi speciali siamo anche
catering

I Vostri feedback sono molto importanti

Lasciaci una recensione

Follow us



www.ilprincipe.com

Make an Instagram story

@ristoranteilprincipe