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

Secondo disponibilità

Tartare, sashimi, crostacei (2-4)

€ 85

“Si dice Il Cevice”

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 contenti 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;
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

Antipasti

“Le cose migliori accadono di notte”

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

€ 22

“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 allo spiedo”

Spiedino di polpo e patate novelle laccati al miele, fagiolini, chimichurri mediterraneo ed emulsione allo zafferano *(3-4-8-13)*

€ 22

“Evocazione #1”

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

€ 20

“Ova ‘mpriatorio”

Uovo a 65°, conserva di pomodoro San Marzano, salsa al basilico, cipollotto croccante, fuso di parmigiano 40 mesi (3-7)

€ 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 contenti 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;
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

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)

€ 22

“Risotto Caprese”

Risotto Carnaroli invecchiato 6 mesi, cotto in acqua di pomodoro, carpaccio di pomodori di Sorrento, origano di montagna e fior di latte (5)

€ 20

“ Quando penso alla casa al mare ”

Fusilloni mantecati con burro aromatizzato alle foglie di fico, salsa di melanzane e pomodoro, pesce spada marinato alla menta, datterini confit e basilico (1-4-5)

€ 22

“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

“Piselli e gamberi a Gragnano”

“Mescafrancesca” di Gragnano, piselli cento giorni del Vesuvio, gamberi rossi, lattica di bufala affumicata e polvere di pomodoro confit (1-2-4-5-9)

€ 22

“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 contenti 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
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

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

“Quel profumo di salsedine”

Seppia scottata e il suo nero, bietoline in aglio, olio e peperoncino, limone al sale, ricci imperiali e fasolari (2-4-13)

€ 28

“Grilled is better”

Entrecote alla brace, gel di zenzero, emulsione alle nocciole di Giffoni, bernese e pannocchia al cartoccio (3-5-8-11)

€ 26

“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)

€ 24

“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)

€ 24

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 contenti 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;
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

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

“Pane burro e marmellata”

Gelato al pane, burro e marmellata, pan brioches scottato, marmellata di albicocche del Vesuvio e albicocca alla brace(1-3-5)

€ 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

“ E’ sempre una buona idea

Cremoso al cioccolato, lamponi in diverse consistenze. (1-3-5-8)

€ 12

“Banana Republic”

Cremoso 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)

€ 12

“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 contenti 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;
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

Per tavoli di sei o più persone è obbligatoria la degustazione.

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

Coperto Euro 5,00

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