

Mare crudo

Gran crudo per 2 persone

Secondo disponibilità

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

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

“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

“Fiore di zucca”

Fiore di zucca in tempura, ripieno di formaggi ai tre latti, variazione di zucchine, fuso di provolone podolico al limone e polline

€ 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 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)

€ 22

"Risotto Caprese"

Riso 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

"Tenerumi e nervetti"

"Tubetti, tenerumi, nervetti di vitello all'insalata, ostrica, sesamo, aglio nero e zenzero (1-9-10-13)

€ 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 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

“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 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

“Pane burro e marmellata”

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

€ 12

“Summer of 99”

Gelato allo zabaione, spugna al caffè e vaniglia, bisquit alle mandorle e caffè espresso (1-3-5-8-11)

€ 12

“ E' sempre una buona idea”

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

€ 12

“Banana Republic”

Crema 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, crema 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 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

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