

Caprese Variegata e Gamberi Rosa
Impepata di Cozze e Melanzane
Maccheroni Arruscati al Ragù Napoletano
Sciabola alla Brace "Vista Positano"
Babà "Mille Culure", Alloro e Albicocche



Capesante Impanate e Iartufo Nero

Cappellotti di Parmigiano e Brodo di Tonno

Capellini Aglio Olio e Peperoncino, Anguilla Affumicat

Risotto Cacio Pepi e Sesami

Pollo in Due Culture

Dolce Mozzarella di Bufala

Il menu degustazione è da intendersi uguale per tutti gli ospiti del tavolo. Piatto aggiunto in degustazione 20 €



Terra e Iodio

artar di Seppia, Limone e Rape

Carciofo, Lattuga di Mare e Zafferano

Pasta in Bianco alle 5 Radici e Caviale

Tagliatelle alla Cipolla Rossa, Foie Gras e Nocciole

Ricciola all'Ischitana, Asparagi Bianchi e Fave

Melone Caramellato, Cioccolato e Cardamomo Nero



Una farfalla che vola da un menù all'altro

Un percorso degustazione di quattro piatti, incluso il dessert, a vostra scelta o consigliat dal nostro Chef dai tre menù degustazioni.

A richiesta la possibilità di avere un menù degustazione vegetariano di 5 portate 120 €



Assorted Tomatoes Caprese and Pink Shrimps

Peppered Mussels and Aubergines

Roasted Maccheroni Pasta with Neapolitan Ragù

Grilled Flag Fish in Positano

"One Thousand Colors" Babà Laurel and Apricots



Breaded Sea Scallops and Black Truffle
Parmesan Cheese Ravioli e Tuna Broth
Angel Hair Pasta with Garlic, Oil, Chilly and Smoked Ee
Cacio Cheese, Peppers and Sesame Risotto
Two Cultures Roast Chicken
Sweet Buffalo Mozzarella

The tasting menu is meant for all the table's guests. Additional dish in tasting menu 20 €

SENSE OF SAPIDITY SPRING 2022 € 160

Land and lodine

Cuttlefish Tartare, Lemon and Turnips

Artichoke, Sea Lettuce and Saffron

Five Roots White Pasta and Caviar

Tagliatelle with Red Onions, Foie Gras a Hazelnuts

'Ischitana Style' Amberjack, White Asparagus and Broad Beans

Caramelized Melon, Chocolate and Black Cardamom



Flying Butterfly from one menu to another.

asting menu of four dishes, dessert included chosen from you, or suggested by our Chef from the three menus below.

On request the possibility of having a 5 course vegetarian tasting menu 120 €