

Be Italian

Tutto inizia dalla materia prima, non ci
soffermiamo solo a cucinare ma raccontiamo di
mari e di terre,
di pescatori e contadini, viaggiamo tra i luoghi,
storie e tradizioni.

Sapidità, dolcezza, amarezza, acidità
e il ricordo sono gli ingredienti
dei nostri sensi.

benvenuti

C O P E R T O

Coperto
Selezione di Pane e Grissini
€ 4

A C Q U A

Panna
Dolomia
San Pellegrino
€4

i percorsi

IN UN MARE ELEGANTE

Un percorso di otto portate alla scoperta dei nostri mari, attraverso i prodotti ittici più famosi d'Italia

€ 80

LA BELLA ITALIA

Un percorso di otto portate ispirate alle ricette e alle tradizioni della "Bella Italia" .

€ 80

IL MEGLIO DEL "BE"

Nove portate tra mare e terra che racchiudono i nostri piatti, più significativi

€90

Tutti i percorsi sono esclusi di bevande
e vengono proposti per l'intero tavolo

il mare

IN UN MARE ELEGANTE

La selezione di crudité tutta da scoprire tra
tradizioni, innovazioni, esaltazioni e abbinamenti
dolci e salati

€35

NOTTE ROSA

Ricciola marinata in Sale, Zucchero e Barbabietola
con ricotta "Fuscella" profumata agli agrumi della
penisola Sorrentina

€20

AI CONFINI DEL MONDO: IL KRAKEN

Polpo, patate e rucola ispirato alla creatura
mitologica.

€18

La terra

LATTE E MIELE

Battuta di filetto affumicata al legno di Faggio,
sottile di Pere Kaiser e crema di Latte e Miele

€20

UOVO 63

Uovo 63 in crema di Parmigiano reggiano, brownie
al cioccolato salato e Nocciola del Piemonte tostata

€17

LABOMBONIER A DI NAPOLI

Sembra ma non è una Mozzarella ma per certo è una
caprese

€17

mari in pasta

M O N E T

Riso Carnaroli, Burrata, Basilico, Camomilla,
Cioccolato Bianco e Scampo crudo

€18

P A R L A M I D ' A M O R E

Pacchero di Gragnano, ricotta di Bufala,
Basilico, Colatura d'Alici Cetara e Pezzogna

€18

S O G N A N D O L I V O R N O

Il cacciucco: dieci tipologie di pesce racchiuse
dentro al raviolo al Nero di Seppia

€18

G N O C C O G A E T A N O

Gnocco di Patata, pan grattato al Broccolo e
Peperoncino servito con la riduzione di Ricciola

€18

primi di terra

MA CHE CE FREGA

Ma che ce frega , ma che ce importa se l'oste col riso
ha fatto la carbonara

18€

RITORNO DALL'ORIENTE

Gyoza, Brasato, Arancia candita e

Vin Brûle

€18

M'HAI PROVOCATO? E IO TI DISTRUGGO!

Spaghettone 220 al

"non Pomodoro"

€17

perle di mare

NON FARE IL BACCALÀ

Baccalà cotto in olio cottura affumicato al legno
d'Olivo e Arancia servito con Puntarella in due
consistenze e crumble all'Acciuga

€26

ZAGARA

Ricciola profumata all'Arancia bionda Sorrentina e
croccante di Gambero

€26

la carne

M R J A Y

Il maiale: Guancia brasata all' Aglianico
Beneventano, Sedano Rapa con croccante al
Cioccolato e Pancia marinata, cotta in forno servita
su crema di Melannurca

€26

L A T E R R A

Filetto di Manzo scottato servito con
riduzione di verdure di stagione:
Melanzana bruciata, Patata Dolce e Friarielli
racchiuse in una cialda di "Terra"

€30

zucchero

TORNA A SORRENTO

Sorbetto al Limone Amalfitano

€8

L'ORO DI NAPOLI

Dedicato alla Delizia della costiera Amalfitana:

Cioccolato bianco e Limone

10 €

NON VOGLIO CIOCCOLATA

Cioccolato, cioccolato e ancora cioccolato

€10

GIA - NDUJA

Al'interno di un finto Magnum si cela

l'unione tra il Cioccolato e la Nduja

€10

LA TRADIZIONE

La Pastiera : calda con crema alla Vaniglia

Babà : classico o al Limone

€10

non dolci

A M E L I E

Ostrica, Limone e Cioccolato bianco

€10

L A
M E Z Z A N O T T E

Spaghettoni 220, Aglio, Olio, Peperoncino
e Cioccolato Fondente

€10