



Menù



Ciro Sicignano


“Credo che la vera innovazione stia nella tradizione, per questo è importante per me conoscere i luoghi, le persone. Sono loro a svelarti il carattere del territorio, a darti l’ispirazione aiutandoti a capire i prodotti locali e a rispettarne la natura”.

“I believe that the real innovation is the respect of tradition, for this reason for me it’s very important to visit the places and meet the people. They reveal the character of the land and give you inspiration, they help you to understand the typical local products always with respect towards the nature”.



Menù Degustazione

Tasting Menu

150,00 Lorelei

Crudo di gamberi rossi arrostiti con lardo di seppia, fagioli cannellini e finger lime**

*Raw red shrimps with cuttlefish lard, cannellini beans and finger lime marinated with roasted olive oil***

Salsicce di pesce bianco, cime di rapa e mozzarella di bufala

Grilled fish sausage, white fish tartare and marinated white fish with turnips tops and buffalo mozzarella cheese sauce.

Tagliolini di grano duro al tartufo nero e crudo di scampi

Durum - wheat tagliolini with black truffle and raw scampi

Ricciola lardellata in croccante di nocciola e melograno

Larded amberjack with crunchy hazelnuts and pomegranate

Castagna, pain perdu, vaniglia e sottobosco

Vanilla mousse with chestnut cream, seared stale bread with Vin Santo, dark truffle, wild herbs and berries

100,00 Abbinamento vini / *Wine pairing*

I menù degustazione sono a disposizione esclusivamente per l'intero tavolo.

The tasting menus are available only for the entire table.

120,00 Sorrento Oggi / Sorrento Today

Tartare di "Pezzata Rossa" spuma calda di Parmigiano,
"Limoncello", cavoletti e tuorlo grattugiato

*"Pezzata rossa" beef tartare with limoncello sauce,
hot mousse with parmesan cheese, brussels sprouts,
and grated egg yolk*

Cappelletti di pasta bianca con genovese
di "Gallina Faraona" sedano rapa e Vin Santo

*Cappelletti with guinea fowl genovese sauce,
celeriac and Vin Santo*

Filetto di Vitella da latte in crosta di midollo,
castagna, verza e mandarino

*Milk-fed veal au gratin in crusted marrow with chestnuts,
cabbage and mandarin*

"Limone di Sorrento" crema al fior di latte,
polvere d'olio evo e gelee alle "cinque erbe"
del Monte San Costanzo

*"Sorrento" lemon mousse, milk cream, evo oil powder
and "five herbs" gelee from San Costanzo Mountain*

90,00 Abbinamento vini / Wine pairing

I menù degustazione sono a disposizione esclusivamente
per l'intero tavolo.

The tasting menus are available only for the entire table.

180,00 **Mano libera / Free-hand**

Un menù da 8 portate che seguono il mercato del giorno e la creatività dello Chef

A eight-course menu with fresh products from the local market inspired by the creativity of our Chef

130,00 **Abbinamento vini / Wine pairing**

120,00 **L'Orto / Vegetables Garden**

Un menù vegetariano o vegano da 4 portate che seguono il mercato del giorno e la creatività dello Chef

A four-course vegetarian or vegan menu with fresh products from the local market inspired by the creativity of our Chef

90,00 **Abbinamento vini / Wine pairing**

I menù degustazione sono a disposizione esclusivamente per l'intero tavolo.

The tasting menus are available only for the entire table.



Menù à la Carte

Antipasti

Starters

- 65,00 Viaggio nel profondo del mare (pesce crudo e leggermente marinato)**
*Journey into the deep sea (Raw and marinated fish)***
- 38,00 Crudo di scampi, broccoletti, cremoso di fior di ricotta e tartufo
Raw scampi with ricotta cheese, broccoli and black truffle
- 35,00 Salsicce di pesce bianco, cime di rapa e mozzarella di bufala
Grilled fish sausage, white fish tartare and marinated white fish with turnips tops and buffalo mozzarella cheese sauce.
- 35,00 Polpo scottato con salsa Ponzu, patate novelle e crocchetta di rafano
Seared octopus with Ponzu sauce, novelle potatoes and horseradish croquette
- 32,00 Cavolfiore in variazione con emulsione di zafferano e timo
Variation of cauliflower with saffron and thyme emulsion
- 35,00 Tartare di "Pezzata Rossa" spuma calda di Parmigiano, "Limoncello", cavoletti e tuorlo grattugiato
"Pezzata rossa" beef tartare with limoncello sauce, hot mousse with parmesan cheese, brussels sprouts, and grated egg yolk

Primi Piatti

First courses

- 38,00 Riso Carnaroli con funghi, tartare di "Fassona"
emulsione di ostrica e nduja
*Carnaroli rice with mushrooms, fassona beef tartare
and oysters and "nduja" emulsion*
- 35,00 Linguine di "Gragnano" con riccio di mare,
gianduia e broccoletti
*"Gragnano" linguine with sea urchin,
gianduia and broccoli*
- 35,00 Eliche di "Gragnano" al ragù di cernia bianca,
zucca, cima di rapa e peperoncino
*"Gragnano" eliche with white grouper sauce, pumpkin,
turnip tops and chilli*
- 40,00 Tagliolini di grano duro al tartufo nero e crudo di
scampi
*Durum - wheat tagliolini with black truffle and raw
scampi*
- 35,00 Cappelletti di pasta bianca con genovese di "Gallina Faraona"
sedano rapa e Vin Santo
*Cappelletti with guinea fowl genovese sauce,
celeriac and Vin Santo*
- 38,00 Gnocco d'astice con cremoso di burrata,
banana grigliata e zenzero
*Potatoes and lobster dumplings with "Burrata" cheese
cream, grilled banana and ginger*

Secondi Piatti

Main Courses

- 45,00 Pesce bianco in acqua di provola, patata al timo e
"Minestra maritata"
*White fish stewed in Provola cheese, with thyme potatoes
and "Minestra maritata"*
- 45,00 Pescato del giorno in tempura e salsa agrodolce
Fish of the day in tempura with sweet-and-sour sauce
- 45,00 Ricciola lardellata in croccante di nocciola e melograno
Larded amberjack with crunchy hazelnuts and pomegranate
- 45,00 Scottona ai carboni, topinambur, foie gras e sottobosco
*Grilled "Scottona" beef with Jerusalem artichokes,
foie gras, mushrooms and wild berries*
- 45,00 Agnello con sfoglia di patate e pomodoro arrosto,
scarola riccia e yogurt di bufala
*Seared lamb with puff potatoes, roasted tomatoes,
endive, and buffalo yogurt*
- 45,00 Filetto di Vitella da latte in crosta di midollo, castagna
verza e mandarino
*Milk-fed veal au gratin in crusted marrow with chestnuts,
cabbage and mandarin*

Prezzi in Euro // Prices in Euro

In conformità al Reg. CE 1169/11 avvisiamo i nostri Gentili Ospiti che alcuni piatti potrebbero contenere allergeni. Per ulteriori informazioni rivolgersi al personale. Si comunica alla Spettabile Clientela che le pietanze non contrassegnate da asterisco sono elaborate con alimenti freschi ed abbattuti in loco alla temperatura di -18°C per garantire la qualità e la sicurezza alimentare. I prodotti contrassegnati da un asterisco (*) sono surgelati. I prodotti contrassegnati da due asterischi (**) rappresentano invece: pesce destinato ad essere consumato crudo previo trattamento di bonifica preventiva conformemente alle prescrizioni del Reg. 853/04 allegato 3.

In accordance with Reg. CE 1169/11 we remind our Guests that some dishes could contain allergens. Please, feel free to contact our personnel if you need further information. Dishes not marked with a star are prepared with fresh food and slaughtered on site at the temperature of -18°C to ensure food quality and safety. Products marked with a star (*) are frozen. With two star (**): fish for raw consumption prior remediation treatment in accordance with the requirements of Reg. 853/04, Annex 3.



Hotel Lorelei Londres

www.loreleisorrento.com // info@loreleisorrento.com