



Menù



“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

170,00

Lorelei

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

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

Dentice in croccante di lievito madre, salsa di pomodorini, capperi e olive

Red snapper with crispy sourdough, cherry tomato sauce, capers and olives

Eliche di "Gragnano" al ragù di cernia bianca, puntarelle, emulsione d'acciuga e peperoncino

"Gragnano" Eliche pasta with white grouper sauce, chicory, anchovy emulsion and chilli

Ricciola lardellata in croccante di nocciola e ciliegie

Larded amberjack with crunchy hazelnuts and cherries

Mousse al "Fior Di Latte", cake alla vaniglia,

rabarbaro in varie consistenze e sorbetto ai fiori di Ibisco

"Fior di Latte" mousse, vanilla cake, rhubarb in various consistencies and hibiscus flower sorbet

120,00

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.

140,00

Sorrento Oggi / Sorrento Today

Carciofo di "Schito" in variazione con emulsione di limone e fiori di aglio orsino

Variation of "Schito" artichoke with lemon and "orsino" garlic emulsion

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

Cappelletti with Guinea fowl Genovese sauce, celeriac and Vin Santo

Pesce bianco in guazzetto primaverile

White fish stewed with spring vegetables

Tortino al caffè 100% Arabica, mousse all' "Espresso Napoletano", ganache al cioccolato fondente, grue di cacao, sorbetto alle fragole e basilico

100% Arabica coffee cake, "Espresso Napoletano" mousse, dark chocolate ganache, cocoa nibs, strawberry sorbet and fresh basil

110,00

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.

- 195,00** **Mano libera / Free-hand**
Un menù da 8 portate che seguono il mercato del giorno e la creatività dello Chef **Ciro Sicignano**
*A eight-course menu with fresh products from the local market inspired by the creativity of our Chef **Ciro Sicignano***
- 145,00** **Abbinamento vini / Wine pairing**
- 140,00** **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-courses vegetarian or vegan menu with fresh products from the local market inspired by the creativity of our Chef
- 110,00** **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

- 70,00** Viaggio nel profondo del mare
(pesce crudo, salumi di mare, crostacei e molluschi)**
Journey into the deep sea
*(Raw fish, Sea salami, crustaceans and molluscs)***
- 38,00** Scampi, fior di ricotta, piselli e tartufo nero
Raw scampi, with ricotta cheese,
garden peas and black truffle
- 36,00** Dentice in croccante di lievito madre,
salsa di pomodorini, capperi e olive
Red snapper with crispy sourdough, cherry tomato sauce,
capers and olives
- 36,00** Polpo scottato con salsa Ponzu, crema pasticciera salata,
Fagiolini e crocchetta di rafano
Seared octopus with Ponzu sauce, salted custard,
green beans, horseradish croquette
- 34,00** Carciofo di "Schito" in variazione con emulsione
di limone e fiori di aglio orsino
Variation of "Schito" artichoke
with lemon and "orsino" garlic emulsion
- 37,00** Tartare di "Pezzata Rossa", zucchine alla "Scapece",
cremoso di Provolone del Monaco al limoncello
e tuorlo grattugiato
"Pezzata Rossa" beef tartare, "Scapece-style" zucchini
with lemon flavoured "Provolone del Monaco"
cheese cream and grated egg yolk

Primi Piatti

First courses

- 38,00 Riso Carnaroli con asparagi, fave, seppioline grattugiate e tartufo di mare
Carnaroli rice with asparagus, broad beans, grated cuttlefish and sea truffle
- 36,00 Spaghetto di "Gragnano" alle vongole veraci, calamaretto spillo agli agrumi e coulis di Caponata
"Gragnano" Spaghetti with short-necked clams, baby calamari flavored with citrus and Caponata coulis
- 35,00 Eliche di "Gragnano" al ragù di cernia bianca, puntarelle, emulsione d'acciughe e peperoncino
"Gragnano" Eliche with white grouper sauce, chicory, anchovy emulsion 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, cremoso di burrata, banana grigliata e zenzero
Potatoes and lobster dumplings with "Burrata" cheese cream, grilled banana and ginger

Secondi Piatti

Main Courses

- 47,00 Pesce bianco in guazzetto primaverile
White fish stewed with spring vegetables
- 47,00 Sogliola in salsa di "Acqua pazza"
*Sole "Acqua pazza" stewed with cherry tomato sauce,
capers and olives*
- 47,00 Ricciola lardellata in croccante di nocciola e ciliegie
Larded amberjack with crunchy hazelnuts and cherries
- 47,00 Scottona ai carboni, foie gras e sottobosco
*Grilled "Scottona" beef with Jerusalem artichokes,
foie gras and wild berries*
- 47,00 Agnello con sfoglia di patate e pomodoro arrosto,
scarola riccia e yogurt di bufala
*Seared lamb with puff potatoes and roasted tomatoes,
endive, and buffalo yogurt*
- 47,00 Filetto di Vitella da latte in crosta di midollo, bietola,
albicocca e panissa di ceci
*Milk-fed veal au gratin in crusted marrow with swiss
chard citrus and panissa of chickpeas*

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