

## Degustazione Cala di Mitigliano

Aperitivo della Costiera

*Welcome Entrée*

Polpo arrostito su crema di ricotta di fucella, cipollotto Nocerino, fave, piselli e brodo con zenzero

*Octopus with ricotta cheese sauce, Springtime vegetables and ginger consommé*

Astice Blu medaglione tiepido su schiacciata di patate e carciofi, raviolo croccante e zabaglione

*Roasted Lobster with potatoes, artichokes, crispy raviolo and crustacean zabaglione*

Linguine con salsa cremosa al Pecorino di Carmasciano, asparagi e tartare di Tonno

*Pasta with Pecorino cream sauce, asparagus and tuna tartare*

Cernia laccata alla clorofilla di sedano, con jus d'arrosto, ed insalata di asparagi e fragole

*Grouper glazed with celery, asparagus and strawberries salad*

Soffice al Caffè con anice stellato, cremoso al moscovado, bolle di nocciola e gelato alla sambuca

*Coffee parfait with star anise biscuit, hazelnut milk and sambuca ice cream*

*Taste Menu € 90,00 – Supplement for wine pairing 5 glasses Euro 40.00*

---

*We propose to enrich the Menu with the following dishes that will complete the gastronomic experience*

Mezzi Paccheri con Scorfano, agretti, salsa allo zafferano e mandorle salate

*Pasta with rock fish ragout, agretti, saffron sauce and salted almonds*

Petto d'Anatra laccato al miele di arance, topinambur in diverse consistenze, tacos con verdure in agrodolce

*Duck breast glazed with honey, Jerusalem artichokes cooked in different ways,*

*tacos with sweet and sour vegetables*

*Full Taste Menu € 120,00 – Supplement for wine pairing 7 glasses Euro 55.00*

---

*It is only possible to choose one Menu for the entire table*

## Degustazione San Costanzo

Aperitivo della Costiera

*Welcome Entrée*

La Pizzaiola crudo cotto di vitellone con melanzane abbrustolite, pomodorini e burrata di Andria

*Seared Veal Pizzaiola Style with roasted aubergine and burrata cheese*

Risotto ai piselli, con fonduta di provolone del Monaco, pomodori e limoni canditi

*Risotto with peas, local Provolone cheese, lemon and tomatoes confit*

Gnocchi di patate su stufato di Anatra con carciofi alla brace e salsa al prezzemolo

*Potato dumplings with Duck ragout, artichokes and parsley sauce*

Filetto di Manzo in crosta di patate e capperi, con funghi cardoncelli e pomodorini canditi

*Beef Fillet with potatoes and cappers crust, mushrooms and tomatoes comfit*

Pre Dessert

L'Uovo che non è... mousse allo yogurt, con cuore allo zafferano e sponge al basilico

*NeverEgg yogurt mousse filled with saffron cream and basil sponge*

*Taste Menu € 75,00*

*Supplement for wine pairing 5 glasses Euro 45.00*

---

*It is only possible to choose one Menu for the entire table*

# Relais Blu

## A la Carte

|   |          |
|---|----------|
| Due portate – <i>Two courses</i>                            | € 70.00  |
| Due portate più dessert – <i>Two courses plus dessert</i>   | € 80.00  |
| Tre portate – <i>Three courses</i>                          | € 90.00  |
| Tre portate più dessert – <i>Three courses plus dessert</i> | € 100,00 |

Tutte le esperienze verranno accompagnate  
dall'Aperitivo della Costiera, selezioni di Pani, pre dessert, e piccola pasticceria  
*All the Menu will be served  
with welcome entrée, selection of home made bread, pre dessert and petit four*

# Antipasti

## La Primavera

carpaccio di zucchine con insalata di verdure cotte, crude e croccanti,  
emulsione alle carote ed arancia ghiacciata

*The Spring, courgettes carpaccio with raw, sautéed and crispy vegetables, carrots vinaigrette and iced orange*

## Polpo

arrostito su crema di ricotta di fuscella, cipollotto Nocerino, fave, piselli  
e brodo con zenzero

*Octopus with ricotta cheese sauce, Springtime vegetables and ginger consommé*

## Anguilla

millefoglie alla menta su pesto di rucola e pistacchi,  
con marmellata ai limoni di Massa Lubrense

*Eel mille-feuille with mint, arucola, pistachio pesto sauce and lemon marmelade*

## Astice Blu (suppl € 10.00)

medaglione tiepido su schiacciata di patate e carciofi, raviolo croccante,  
e zabaglione al cardamomo

*Roasted Lobster with potatoes, artichokes, crispy raviolo and crustacean zabaglione*

## La Pizzaiola

crudo cotto di vitellone con melanzane abbrustolite, pomodorini e burrata di Andria

*Seared Veal Pizzaiola Style with roasted aubergine and burrata cheese*

# Primi

## Risotto

ai piselli, con fonduta di provolone del Monaco, pomodori e limoni canditi

*Risotto with peas, local Provolone cheese, lemon and tomatoes confit*

## Linguine

con salsa cremosa al Pecorino di Carmasciano, asparagi e tartare di Tonno

*Linguine pasta with pecorino cream sauce, asparagus and Tuna tartare*

## Cappellacci

ai 30 rossi, ripieni di Astice con consommé di crostacei e broccoli friarielli ripassati

*Home made "Cappellacci" filled with Lobster on broccoli "friarielli"*

*and light Crustacean consommé*

## Mezzi Paccheri

con Scorfano, agretti, salsa allo zafferano e mandorle salate

*Mezzi paccheri pasta with rock fish ragout, agretti, saffron sauce and salted almonds*

## Gnocchi

di patate su stufato di Anatra con carciofi alla brace e salsa al prezzemolo

*Potato dumplings with Duck ragout, artichokes and parsley sauce*

# I Pesci

## Razza

con insalatina di puntarelle ed acciughe, salsa al peperoncino e latte alle noci

*Skate fish filet with wild chicory salad dressed with anchovies, chilli sauce and walnut milk*

## Cernia

laccata alla clorofilla di sedano, con jus d'arrosto, ed insalata di asparagi e fragole

*Grouper glazed with celery, asparagus and strawberries salad*

## Pesci, Crostacei e Frutti di mare

ai vapori di camomilla, con finocchi arrostiti e salsa novella

*Filet of fish, crustacean and sea food aromatized with camomile, roasted fennel, and Spring time sauce*

# Le Carni

## Anatra

petto laccato al miele di arance con topinambur in diverse consistenze,

veli affumicati con verdure in agrodolce e cialda croccante al mais

*Duck breast glazed with honey and Jerusalem artichokes cooked in different ways, ham with sweet and sour vegetables*

## Agnello Laticauda

costoletta e pancetta con verdure Primaverili, animella alla milanese con cipollotto al

limone, spiedino alla brace con asparagi e salsa al Pecorino

*Selection of Lamb "Laticauda", spring-time vegetables and Pecorino cheese sauce*

## Filetto di Manzo

in crosta di patate e capperi, con funghi cardoncelli e pomodorini canditi

*Beef Fillet with potatoes and cappers crust, mushrooms and tomatoes comfit*

## Formaggi

Mosaico di formaggi e composte di frutta - *Mosaic of cheeses and fruits compote*

## Frutta, Sorbetti e Gelati

Affettato di frutta - *Fresh Fruit "tagliata"*

Sorbetti al Limone, Arancia e Fragola - *Sorbets, Lemon, Orange and Strawberry*

Cialda croccante con gelato al Cioccolato, Nocciola e Vaniglia

*Crunchy biscuit with Ice cream, Chocolate, Hazelnut and Vanilla*

## Dolci

Il Filo Rosso

mousse ai lamponi profumata alla violetta e gelato al timo

*The red thread, raspberries mousse, violet flavoured and thyme ice cream*

Il Cioccolato

sfera agli arachidi e liquerizia, crumble salato con gocce di limone

*Chocolate ball filled with liquorice and peanuts mousse, crumble with lemon drop*

L'Uovo che non è...

mousse allo yogurt, con cuore allo zafferano e sponge al basilico

*NeverEgg yogurt mousse filled with saffron cream and basil sponge*

Soufflé

ai limoni di Massa Lubrense con gelato alla crema (tempo di preparazione circa 20 minuti)

*Lemon Soufflé with pastry ice cream (waiting time 20 minutes)*

Soffice al Caffè

su biscotto all'anice stellato, cremoso al moscovado, nocciola e gelato alla sambuca

*Coffee parfait with star anise biscuit, hazelnut milk and sambuca ice cream*

