



DEDIZIONE & AUTENTICITÀ

Un'esperienza unica nella tradizione
gastronomica mediterranea

*A unique experience of the traditional
Mediterranean gastronomic*

Una cucina semplice e genuina, basata sulla ricerca di ingredienti di stagione originali, autentici e di alta qualità. Rappresenta la nostra interpretazione della gastronomia mediterranea e italiana. Così come "mediterranea" indica l'utilizzo di ingredienti provenienti da tutta l'area mediterranea, "italiana" indica l'approccio tipicamente italiano al cibo e alla cucina: il rispetto assoluto del ciclo delle stagioni è una delle caratteristiche di questa cucina. Infatti, dando risalto agli ingredienti, cerchiamo di valorizzare la storia, la cultura e le peculiarità dei territori di produzione. Tutto questo è affidato alle sapienti mani dell'Executive Chef Nello Siano.

A simple and genuine cuisine, based on the search for original, authentic and high-quality seasonal ingredients. It represents our interpretation of Mediterranean and Italian gastronomy. Just as 'Mediterranean' indicates the use of ingredients from the entire Mediterranean area, 'Italian' indicates the typically Italian approach to food and cooking: absolute respect for the cycle of the seasons is one of the characteristics of this cuisine. In fact, by emphasising the ingredients, we try to enhance the history, culture and peculiarities of the production territories. All this is entrusted to the skillful hands of Executive Chef Nello Siano.

MENU DEGUSTAZIONE

TASTING MENÙ

LA DOLCE VITA

LO SCAMPO

Scampo crudo, foie gras, mela annurca con salsa di more fermentante

Raw langoustine foie gras, annurca apple, blackberry sauce

A : 1, 2, 7, 12

RISO AL LIMONE DI CAPRI

Riso carnaroli, polvere di liquirizia e limone di Capri

Carnaroli rice, caprese's lemon and licorice powder

A : 1, 4, 7, 12, 14

SUA MAÈSTA

Linguine di Gragnano, granchio reale e broccoli campani

Linguine pasta with king crab and broccoli from Campania

A : 1, 4, 7, 12

LA FELICITÀ

Entrecôte wagyu, scarole, sugo alla Genovese in salsa ponzu

Wagyu entrecôte, escarole, genovese sauce with ponzu

A: 1, 12

IL SUD

Mousse al pistacchio di bronte, mousse alla mandorla toritto, chips all'arancia, spugna alla mandorla, biscotto al limone e cioccolato bianco.

Bronte pistachio mousse, toritto almond mousse orange chips, almond sponge, lemon biscuit and white chocolate

A: 1, 3, 6

€ 160

DEGUSTAZIONE VINI €110 A PERSONA

WINE PAIRING €110 PER PERSON



Ristorante Terrazza Tiberio

MENU DEGUSTAZIONE

TASTING MENÙ

I MIEI RICORDI

COME D'INCANTO

Polipo del Mediterraneo, carciofi dorati e fritti, salsa di bufala, fluido di alici di Cetara

Local octopus, fried artichokes, buffalo sauce and anchovies from Cetara

A: 1, 3, 5, 7, 12

OMAGGIO CAPRESE

Ravioli Caprese Cacioricotta

Home made local ravioli filled with cacioricotta cheese and piennolo tomatoes

A: 1, 7, 12

LA NOBILTA'

Rombo dorato, astice al vapore e salsa bernese

Turbot, steamed lobster, b ernaise sauce

A: 1, 4, 7, 12

RICORDO DI UN INFANZIA

Shorthbread al cacao, ganache al cioccolato 72%, ganache cioccolato bianco e vaniglia,

salsa al cioccolato foglie di pane, pralinato alla nocciola

Cocoa shortbread, chocolate ganache, white chocolate sauce with bread leaves, and

hazelnut praline

A: 1, 3, 6

€ 140



ANTIPASTI

Starters

LO SCAMPO - € 46

Scampo crudo, foie gras, mela annurca con salsa di more fermentante

Raw langoustine foie gras, annurca apple, blackberry sauce

A : 1, 2, 7, 12

CALAMARO RISOTTATO - € 46

Calamaro risottato, gambero rosso, seppia

Calamaro as a risotto, red prawns, cuttlefish

A: 2, 4, 7, 12, 14

SALMONE AFFUMICATO - € 42

Salmone affumicato, asparagi, yogurt, salsa di agrumi e vaniglia di Tahiti

Smoked salmon, asparagus, yogurt, citrus sauce, and Tahitian vanilla

A: 1, 3, 4, 7



ANTIPASTI

Starters

TARTARE DI TONNO - € 50

Tartare di tonno rosso, caviale, avocado, salsa al cocco e curry

Red tuna tartare, caviar, avocado, coconut and curry sauce

A: 1, 4, 7, 12, 14

POLI OPPOSTI SI ATTRAGGONO - € 42

Animella di vitello, astice blu e jus di coniglio all'ischantana

Veal sweetbreads and Blue lobster, served with Rabbit Jus Reduction

A: 2,3,5,7,9,12

COME D'INCANTO - € 40

Polipo del Mediterraneo, carciofi dorati e fritti, salsa di bufala, fluido di alici di Cetara

Local octopus, fried artichokes, buffalo sauce and anchovies from Cetara

A: 1, 3, 5, 7, 12

PASTA

RISO AL LIMONE DI CAPRI- € 32

Riso Carnaroli, limone caprese, polvere di liquirizia

Carnaroli rice, caprese's lemon, licorice powder

A: 7

SUA MAÈSTA - € 48

Linguine di Gragnano, granchio reale e broccoli campani

Linguine pasta with king crab and broccoli from Campania

A : 1, 2, 6, 9

UN TUFFO DEL MARE - € 40

Gnocchi di patate ripieni di primizie di mare, mosaico di pesci e crostacei crudi e salsa di anemoni e ricci di mare .

Potatoes Gnocco felled with seafood delicacies, mosaic of fish and shellfish, with sea urchin sauce

A: 1,2,3,4,7,12,14

PASTA E PATATE CON GAMBERO - € 34

Pasta mista con patate, gamberi rossi di Mazzara e provola di Agerola

Pasta Mista with potatos, Mazzara red prawns, provola cheese from Agerola

A: 1, 2, 7, 9

OMAGGIO CAPRESE - € 32

Ravioli Caprese Cacioricotta

Home made local ravioli filled with cacioricotta cheese and piennolo tomatoes

A: 1, 7, 12

UAN GITA DI PIACERE - € 34

Ziti di Gragnano, ragù di agnello lucano

Ziti pasta with lamb ragù

A: 1, 7



MARE
SEAFOOD

IL NOSTRO BRANZINO - € 48

Branzino con spinaci, caviale e salsa al granchio
Sea bass fillet with spinach, caviar and crab sauce

A : 1, 4, 7, 12

VISTA SORRENTO - € 50

Rombo dorato, astice al vapore con salsa bernese
Golded turbot, steamed Lobster with béarnaise sauce

A: 1, 4, 7, 12

IL CARTOCCIO- € 44

Dentice al cartoccio, broccoli patate all'olio, salsa alla mugnaia
Snapper in parchment paper with broccoli, potatoes and mugnaia sauce

A: 1, 4, 7, 12



TERRA

AGNELLO LUCANO - € 50

Agnello al forno, friarielli e salsa al sentore peperoni di senise
Oven-roasted lamb, napolitan broccoli rabe pepper flavored sauce

IL PICCIONE NELL'ORTO - € 50

Piccione, purea di melanzane affumicate, composta di cipolla rossa e
frutti di bosco, salsa al foie gras
*Pigeon, smoked aubergine puree, red onion and red fruits compote
foie gras sauce*

A: 7, 10, 12

SHIAWASE - € 90

Entrecôte wagyu, scarole, sugo alla Genovese in salsa ponzu
Wagyu entrecôte, escarole, genovese sauce with ponzu

A: 1, 12



DESSERT

LA PASTIERA €20

Crema di pastiera,chantilly di ricotta,gel all' arancia candita,financier alla mandorla e
arancia, frolla alla vaniglia

*Pastiera cream,ricotta chantilly, candied orange gel, almond financier and vanilla orange
shortcrust pastry*

A: 1, 3, 6, 7

RICORDO DI UN INFANZIA - €20

Shorthbread al cacao, ganache al cioccolato 72%, ganache cioccolato bianco e vaniglia,
salsa al cioccolato foglie di pane, pralinato alla nocciola

*Cocoa shortbread, chocolate ganache, white chocolate sauce with bread leaves, and hazenut
praline*

A: 1,3, 6

IL SUD - €20

Mousse al pistacchio di bronte, mousse alla mandorla toritto,chips all'arancia,
spugna alla mandorla, biscotto al limone e cioccolato bianco.

*Bronte pistachio mousse, toritto almond mousse orange chips, almond sponge, lemon biscuit
and white chocolate*

A: 1,3, 6



DESSERT

KHUP KUN KAH - €20

Cremoso alla Vaniglia, perle di tapioca al cocco, biscotto alla carota,
gel al mango, chips di riso, ananas caramellato

*Vanilla cream, coconut tapioca pearls, carrot biscuit, mango jelly, rice chips, caramelized
pineapple*

FORMAGGI CAMPANI E CONFETTURE LOCALI - €30

Regional cheese selection, served with local confiture

A: 7

PASTRY CHEF

Francesca Bernardo Ciddio

Mamun Matubber

A volte le parole non bastano.

E allora servono i colori.

E le forme.

E le note dolci.

E le emozioni.

