



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***

Pesce bianco in croccante di lievito madre, salsa di pomodorini, capperi e olive

White fish with crispy sourdough, cherry tomato sauce, capers and olives

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 ciliegie

Larded amberjack with crunchy hazelnuts and cherries

Cioccolato fondente, rabarbaro, liquirizia e karkadè

Dark chocolate mousse with licorice ganache, rhubarb sorbet and karkadè tea

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

Scampi, fior di ricotta, piselli e tartufo nero

Raw scampi with ricotta cheese, garden peas and black truffle

Eliche di Gragnano al ragù di cernia bianca, zucca, cime di rapa e peperoncino

"Gragnano" Eliche with white grouper sauce, pumpkin, turnip tops and chili

Pesce bianco in guazzetto primaverile

White fish stewed with spring vegetables

Fragola, caffè e basilico

Basil cream with coffee ganache and strawberry sorbet

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**
- 100,00** **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
- 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 Scampi, fior di ricotta, piselli e tartufo nero
Raw scampi, with ricotta cheese, garden peas and black truffle
- 35,00 Pesce bianco in croccante di lievito madre, salsa di pomodorini, capperi e olive
White fish with crispy sourdough, cherry tomato sauce, capers and olives
- 35,00 Polpo scottato con salsa Ponzu, crema pasticciera salata, puntarelle e crocchetta di rafano
Seared octopus with Ponzu sauce, salted custard, chicory horseradish croquette
- 32,00 Carciofo di "Schito" in variazione con emulsione di limone e menta
Variation of "Schito" Artichoke with lemon and mint 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

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
- 35,00 Spaghetti di "Gragnano" alle vongole veraci, calamaretto spillo agli agrumi e coulis di Caponata
"Gragnano" Spaghetti with short-necked clams, sea lupins, squids with citrus and Caponata coulis
- 35,00 Eliche di "Gragnano" al ragù di cernia bianca, datterino giallo e salicornia
"Gragnano" Eliche with white grouper sauce, yellow "datterino" sauce and samphire
- 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

- 45,00 Pesce bianco in guazzetto primaverile
White fish stewed with spring vegetables
- 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 ciliegie
Larded amberjack with crunchy hazelnuts and cherries
- 45,00 Scottona ai carboni, topinambur, nocciola di foie gras e sottobosco
Grilled "Scottona" beef with Jerusalem artichokes, hazelnut, 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 and roasted tomatoes, endive, and buffalo yogurt
- 45,00 Filetto di Vitella da latte in crosta di midollo, bietola e panisse di ceci
Milk-fed veal au gratin in crusted marrow with swiss chard 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