



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

170,00

Lorelei

Crudo di gamberi rossi arrostiti con lardo di seppia,
salsa mediterranea, fagiolini e finger lime**

*Raw red shrimps with cuttlefish lard, mediterranean sauce,
green 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 e and raw
scampi*

Ricciola lardellata in croccante di nocciola e ciliegie

Larded amberjack with crunchy hazelnuts and cherries

Mousse al cioccolato fondente "Sao Thome", crema
al fior di latte, sorbetto al lampone kombucha alle rose
*Sao Thome Dark chocolate mousse, "fior di latte" cream,
raspberry sorbet and rose kombucha*

120,00

Abbinamento vini / *Wine pairing*

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

me tasting menus are available only for the entire table.

140,00

Sorrento Oggi / *Sorrento Today*

Crudo di scampi in variazione di melanzane
Raw scampi with variations of eggplant

Gnocco d'astice, cremoso di burrata,
banana grigliata e zenzero
*Potatoes and lobster dumplings with "Burrata"
cheese cream, grilled banana and ginger*

Pesce bianco in fiore e talli di zucchine
White fish stewed with zucchini and their flowers

Crema ai limoni di Sorrento, torta paradiso,
polvere d'olio evo e gelee alle erbe spontanee
*Sorrento lemon mousse with extra virgin olive oil powder
and wild herb gelee*

110,00

Abbinamento vini / *Wine pairing*

I menù degustazione sono a disposizione esclusivamente
per l'intero tavolo.
me 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.
me 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 Crudo di gamberi rossi arrostiti con lardo di seppia,
salsa mediterranea, fagiolini e finger lime**
Raw red shrimps with cuttlefish lard, Mediterranean sauce,
*green beans and finger lime marinated with roasted olive oil***
- 36,00 Pesce bianco in croccante di lievito madre,
salsa di pomodorini, capperi e olive
White fish with crispy sourdough, cherry tomato sauce,
capers and olives
- 36,00 Polpo scottato con salsa Ponzu, crema pasticciera salata,
friggitello e crocchetta di rafano
Seared octopus with Ponzu sauce, salted custard,
"sweet italian peppers", horseradish croquette
- 34,00 Melanzane "Perlina", ricotta affumicata,
aglio nero e basilico greco
Eggplant "Perline" with smoked ricotta cheese,
black garlic and basil
- 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 seppioline, gamberi, tartufi di mare
pesca gialla e fiore di zucca

*Carnaroli rice with cuttlefish, prawns,
sea truffle e and yellow peaches*

36,00 Spaghetto di "Gagnano" alle vongole veraci,
calamaretto spillo agli agrumi e coulis di Caponata

*"Gagnano" Spaghetti with short-necked clams,
baby squids with citrus and Caponata coulis*

35,00 Eliche di "Gagnano" al ragù di cernia bianca,
zucchine gialle e limone

*"Gagnano" Eliche with white grouper sauce,
yellow zucchini and lemon*

40,00 Tagliolini di grano duro al tartufo nero e crudo di
scampi

*Durum - wheat tagliolini with black truffle e and raw
scampi*

35,00 Cappelletti di pasta bianca al ragù di Gallina Faraona
salsa di peperoni e basilico greco

*White cappelletti with Guinea fowl,
peppers sauce and greek basil*

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

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