



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,
fagioli cannellini, castagna e finger lime **

*Raw red shrimps with cuttlefish lard, cannellini beans,
chestnuts and finger lime marinated with roasted olive oil***

Salsiccia di pesce bianco, cime di rapa e mozzarella di
bufala

*Grilled fish sausage, white fish tartare and marinated
white fish with turnips tops
and buffalo mozzarella cheese sauce.*

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 melograno

Larded amberjack with crunchy hazelnuts and pomegranate

C"rock"statina con crema allo yogurt di Bufala,
dulce de leche, insalatina di verdure autunnali
e sorbetto alle erbe dei Monti Lattari

*Autumnal vegetables tarte with sugar crystals,
buffalo yogurt cream, dulce de leche ganache
and Monti Lattari herb 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

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*

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

*Cappelletti with guinea fowl genovese sauce,
celeriac and Vin Santo*

Filetto di Vitella da latte in crosta di midollo, castagna,
verza e mandarino

*Milk-fed veal au gratin in crusted marrow with chestnuts,
cabbage and mandarin*

110,00

Crema alla castagna, pain perdue, mousse alla vaniglia
e sottobosco

*Vanilla mousse with chestnut cream,
seared stale bread with Vin santo, dark truffle,
wild herbs and berries*

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 | <p>Viaggio nel profondo del mare
(pesce crudo, salumi di mare, crostacei e molluschi)***
<i>Journey into the deep sea
(Raw fish, Sea salami, crustaceans and molluscs)***</i></p> |
| 38,00 | <p>Crudo di gamberi rossi arrostiti con lardo di seppia,
fagioli cannellini, castagna e finger lime**
<i>Raw red shrimps with cuttlefish lard, cannellini beans,
chestnuts and finger lime marinated with roasted olive oil**</i></p> |
| 36,00 | <p>Salsiccia di pesce bianco, cime di rapa e mozzarella di
bufala
<i>Grilled fish sausage, white fish tartare
and marinated white fish with turnips tops
and buffalo mozzarella cheese sauce</i></p> |
| 36,00 | <p>Polpo scottato con salsa Ponzu, patate novelle,
crema pasticcera salata e crocchetta di rafano
<i>Seared octopus with Ponzu sauce, salted custard
and horseradish croquette</i></p> |
| 34,00 | <p>Cavolfiore in variazione con emulsione di zafferano e timo
<i>Cavolfiore in variazione con emulsione di zafferano e timo</i></p> |
| 37,00 | <p>Tartare di "Pezzata Rossa", zucchine alla "Scapece",
cremoso di Provolone del Monaco al limoncello
e tuorlo grattugiato
<i>Tartare di "Pezzata Rossa" spuma calda di Parmigiano,
"Limoncello", cavoletti e tuorlo grattugiato</i></p> |

Primi Piatti

First courses

- 38,00 Riso Carnaroli con funghi, tartare di "Fassona"
emulsione di ostrica e nduja
*Carnaroli rice with mushrooms, fassona beef tartare,
oysters and "nduja" emulsion*
- 36,00 Spaghetti di "Gragnano" con riccio di mare,
gianduia e broccoletti
*"Gragnano" spaghetti with sea urchin,
gianduia and broccoli*
- 35,00 Eliche di "Gragnano" al ragù di cernia bianca,
zucca, cima di rapa e peperoncino
*"Gragnano" eliche with white grouper sauce, pumpkin,
turnip tops 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 con 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 | <p>Pesce bianco in acqua di provola, patata al timo e "Minestra maritata"
<i>White fish stewed in Provola cheese with thyme potatoes and "Minestra maritata"</i></p> |
| 47,00 | <p>Sogliola in salsa di "Acqua pazza"
<i>Sole "Acqua pazza" stewed with cherry tomato sauce, capers and olives</i></p> |
| 47,00 | <p>Ricciola lardellata in croccante di nocciola e melograno
<i>Larded amberjack with crunchy hazelnuts and pomegranate</i></p> |
| 47,00 | <p>Scottona ai carboni, topinambur, foie gras e sottobosco
<i>Grilled "Scottona" beef with Jerusalem artichokes, foie gras, mushrooms and wild berries</i></p> |
| 47,00 | <p>Agnello con sfoglia di patate e pomodoro arrosto, scarola riccia e yogurt di bufala
<i>Seared lamb with puff potatoes, roasted tomatoes, endive and buffalo yogurt</i></p> |
| 47,00 | <p>Filetto di Vitella da latte in crosta di midollo, castagna verza e mandarino
<i>Milk-fed veal au gratin in crusted marrow with chestnuts, cabbage and mandarin</i></p> |

Dessert

"La vita è dolce se glielo concedi..." "Life is sweet if you allow it..."

- 27,00 "Mela annurca" in croccante di pasta sfoglia gianduia e decotto napoletano
"Annurca apple" in crispy puff pastry, gianduia and Neapolitan decoction
- 27,00 Crema ai limoni di Sorrento, torta paradiso, polvere d'olio evo e gelée alle erbe spontanee
"Sorrento" lemon mousse with extra virgin olive oil powder and wild herb gelée
- 27,00 Cremoso al latte di mandorla, crumble al gruè di cacao, "caco mela" e amaretto
Almond milk ganache with cocoa nibs crumble, persimmons sorbet and amaretto
- 27,00 C"rock" statina con crema allo yogurt di Bufala, dulce de leche, insalatina di verdure autunnali sorbetto alle erbe dei Monti Lattari
Autumnal vegetables tarte with sugar crystals, buffalo yogurt cream, dulce de leche ganache and Monti Lattari herb sorbet
- 27,00 Crema alla castagna, pain perdue, mousse alla vaniglia e sottobosco Pellicciola del Vesuvio e timo limonato
Vanilla mousse with chestnut cream, seared stale bread with Vin santo, dark truffle wild herbs and berries
- 55,00 Gelato alla vaniglia Bourbon (min. 2 persone)
Tempo di preparazione: 15 min.
Gelato mantecato al momento con salse d'accompagnamento al cioccolato e ai frutti di bosco con granelle varie e brioche
*Express ice cream (minimum 2 people)
Preparation: 15 min.
Bourbon vanilla ice cream freshly creamed accompanied by chocolate and wild berries sauces and different type of grains and brioche*

30,00

Cheese Selection

"Pane con fondente e noci di Sorrento e Confetture"

*"Home made bread with pure chocolate,
Sorrento's walnut and jams"*

Taleggio di bufala

Ottenuto da latte intero unicamente di bufala, semistagionato (30 giorni) a crosta fiorita, dalla pasta bianca, morbida.

Taleggio di bufala

*Obtained from whole buffalo milk only,
semi-mature (30 days) with white rind and soft paste.*

Parmigiano Reggiano "Vacca Bruna"

Il latte di questi animali si presenta con una componente di grasso maggiore, con più caseina, che permette una lavorazione più vicina a quell'antica con meno giorni di salatura.

Parmigiano Reggiano "Brown cow"

*The milk of these animals has a greater fat component,
with more casein, which allows a workmanship closer
to the ancient process with even fewer days of salting.*

Provolone del Monaco

È un formaggio semiduro a pasta filata, stagionato, prodotto nell'area della Penisola Sorrentina-Monti Lattari, esclusivamente con latte crudo di bovini allevati sul territorio di Agerola

Provolone del Monaco

*It is a mediumi-hard cheese with a kneaded paste, mature,
produced in the Penisola Sorrentina-Monti Lattari area,
exclusively with raw bovine milk raised in Agerola*

Gorgonzola

È un formaggio a pasta cruda di colore bianco paglierino, le cui screziature verdi sono dovute al processo di erborinatura e formazione di muffe.

Gorgonzola

*It is a blue - cheese with soft raw paste and straw yellow
color, the green streaks are attributed to the process of
marbling and mold formation.*

30,00

Cheese Selection

Pecorino al fieno

Prodotto con latte crudo proveniente da pecore di razza bagnolese (Malvizza) allevate allo stato brado, munte a mano e stagionato in grotta. Il processo di affinatura inizia dopo un periodo di stagionatura del formaggio di oltre 5/6 mesi con il fieno ottenuto da erba medica e lupinella raccolta sui territori dell'Irpinia con una durata minima di 40 giorni

Pecorino al fieno

Produced with raw milk from "Malvizza" Bologna breed sheeps, raised in the wild, milked by hand and aged in caves. The refinement process begins after a period of maturation of the cheese over 5/6 months along with the hay obtained from medical herbs and lupinella collected in the territories of Irpinia with a minimum duration of 40 days.

Testun al Barolo

Il Testun al Barolo DOP è un formaggio prodotto con latte ovino e caprino pastorizzati. È un formaggio a pasta pressata, non cotta; questa si presenta semidura, dal colore paglierino. La crosta assume colorazioni violacee marcate dovute al contatto con il vino Barolo e le vinacce di Nebbiolo.

Testun al Barolo

Testun al Barolo DOP is a cheese produced with pasteurized sheep's and goat's milk. It is a cheese with a pressed paste, not cooked; it is medium hard with a straw yellow color.

The crust present marked purple colours, due from the contact with Barolo wine and Nebbiolo marc.

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