



Menù



“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”.



Menù Degustazione

195,00	Lorelei Un menù da 8 portate che seguono il mercato del giorno e la creatività dello Chef Ciro Sicignano
145,00	Abbinamento vini
170,00	Sorrento Oggi Crudo di gamberi rossi arrostiti con lardo di seppia, piselli e finger lime** Dentice in croccante di lievito madre, salsa di pomodorini, capperi e olive Eliche di "Gragnano" al ragù di cernia bianca, puntarelle, emulsione d'acciuga e peperoncino Ricciola lardellata in croccante di nocciola e ciliegie Mousse al "Fior Di Latte", cake alla vaniglia, rabarbaro in varie consistenze e sorbetto ai fiori di Ibisco
120,00	Abbinamento vini

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

140,00

L'Orto

Un menù vegetariano o vegano da 4 portate che seguono il mercato del giorno e la creatività dello Chef

110,00

Abbinamento vini

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



Menù à la Carte

2 Piatti e 1 Dessert € 120

3 Piatti e 1 Dessert € 150

Antipasti

Viaggio nel profondo del mare

“Pescato del giorno” crudo e leggermente marinato,
salumi di mare, crudo di gamberi rossi arrostiti
con lardo di seppia e finger lime***

Scampi, fior di ricotta, piselli e tartufo nero

Dentice in croccante di lievito madre, salsa di pomodorini,
capperi e olive

Carciofo di “Schito” in variazione con emulsione
di limone e fiori di aglio orsino

Tartare di “Pezzata Rossa”, zucchine alla “Scapece”,
cremoso di Provolone del Monaco al limoncello
e tuorlo grattugiato

Primi Piatti

Riso Carnaroli con asparagi, fave, seppioline
grattugiate e tartufo di mare

Eliche di "Gagnano" al ragù di cernia bianca,
puntarelle, emulsione d'acciughe e peperoncino

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

Raviolini di scampi e fior di latte, caviale e tartufo nero

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

Secondi Piatti

Sogliola in salsa di "Acqua pazza"

Pesce bianco in guazzetto di verdure primaverile

Ricciola lardellata in croccante di nocciola e ciliegie

Agnello con sfoglia di patate e pomodoro arrosto,
scarola riccia e yogurt di bufala

"Cubreroll di Scottona " o "Filetto di vitella da latte"
in crosta di midollo, bietola, agli agrumi panisse di ceci
e sottobosco

Dessert

"La vita è dolce se glielo concedi..."

Cremoso al latte di mandorla con salsa di piselli, polvere di te matcha e sorbetto alla pera

Crema ai limoni di Sorrento, torta paradiso, polvere d'olio evo e gelee alle erbe spontanee

Mousse al "Fior Di Latte", cake alla vaniglia, rabarbaro in varie consistenze
e sorbetto ai fiori di ibisco

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

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

Selezione di Formaggi con

"Pane con fondente e noci di Sorrento e Confetture"

Prezzi 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.



Hotel Lorelei Londres

www.loreleisorrento.com // info@loreleisorrento.com