



# 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”.*

 **CIRO SICIGNANO**  
EXECUTIVE CHEF



## Menù Degustazione

- |        |  |
|--------|--|
| 195,00 | <b>Lorelei</b><br><br>Un menù da 8 portate che seguono il mercato del giorno e la creatività dello Chef <b>Ciro Sicignano</b>  |
| 145,00 | <b>Abbinamento vini</b>  |
| 170,00 | <b>Sorrento Oggi</b><br><br>Crudo di gamberi rossi arrostiti con lardo di seppia, salsa mediterranea, fagiolini e finger lime**<br><br>Melanzane "Perlina", ricotta affumicata, aglio nero e basilico greco<br><br>Raviolini di scampi e fior di latte, caviale e tartufo nero<br><br>Ricciola lardellata in croccante di nocciola e ciliegie<br><br>Crema ai limoni di Sorrento, cake alle noci, polvere d'olio evo e gelèe alle erbe spontanee |
| 120,00 | <b>Abbinamento vini</b>  |

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

170,00

**L'Orto**

Un menù vegetariano o vegano da 5 portate che seguono il mercato del giorno e la creatività dello Chef

120,00

**Abbinamento vini**

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



## Menù à la Carte

2 Piatti e 1 Dessert € 120,00

3 Piatti e 1 Dessert € 150,00

### Antipasti

Viaggio nel profondo del mare:

“Pescato del giorno” crudo e leggermente marinato,  
salumi di mare, crostacei e molluschi\*\*

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

Scampo “Alla Pizzaiola” in croccante di lievito madre,  
“peperoncini friggittello” e cremoso di bufala

Melanzane “Perlina”, ricotta affumicata,  
aglio nero e basilico greco

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

# Primi Piatti

Riso Carnaroli con seppioline, gamberi, tartufi di mare  
pesca gialla e fiore di zucca

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

Eliche di "Gragnano" al ragù di cernia bianca,  
zucchine gialle e limone

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

Pescato del giorno in guazzetto di "Acqua pazza"  
"Pesce bianco, molluschi e crostacei"

Sogliola in salsa di zucchine, fiori e talli

Ricciola lardellata in croccante di nocciola e ciliegie

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

"Cubreriroll 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..."*

Cre moso alla ricotta affumicata, sfoglia croccante, morbide  
gelèe agli agrumi e sorbetto al miele e camomilla

Crema ai limoni di Sorrento, cake alle noci,  
polvere d'olio evo e gelèe alle erbe spontanee

Kefir di bufala, croccante al gruè di cacao, sorbetto alle  
ciliegie e foglie di fico

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

Tortino all' "espresso Napoletano", ganache al cioccolato  
Amatika Blanche 35%, sorbetto all'Albicocca Pellecchiella  
del Vesuvio e Basilico

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

"Pane con cioccolato fondente, 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](http://www.loreleisorrento.com) // [info@loreleisorrento.com](mailto:info@loreleisorrento.com)

