




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”.

“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

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

Gnocco d'astice, cremoso di burrata, banana grigliata e zenzero

Potatoes and lobster dumplings with "Burrata" cheese cream, grilled banana and ginger

Ricciola lardellata in croccante di nocciola e ciliegie

Larded amberjack with crunchy hazelnuts and cherries

Mousse al cioccolato fondente "Sao Thome", ganache al tè nero affumicato, sorbetto all'albicocca del Vesuvio e timo limonato

Sao Thome Dark chocolate mousse, smoked tea ganache, apricot sorbet and lemon thyme

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

Crudo di scampi in variazione di melanzane

Raw scampi with variations of eggplant

Archetti di Gragnano al ragù di cernia bianca,
datterino giallo e salicornia

*"Gragnano" Archetti with white grouper sauce,
yellow "datterino" tomatoes and samphire*

Pesce bianco in fiore e talli di zucchine

White fish stewed with zucchini and their flowers

Concerto" di Limoni, crema al fior di latte, polvere d'olio evo
e gelee alle "cinque erbe" del Monte San Costanzo

*Lemon "Concerto" mousse, milk cream, evo oil powder
and "Five Herbs" gelee from San Costanzo Mountain*

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 **Ciro Sicignano**
*A eight-course menu with fresh products from the local market inspired by the creativity of our Chef **Ciro Sicignano***
- 130,00** **Abbinamento vini / Wine pairing**
- 120,00** **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 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***
- 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,
Fagiolini e crocchetta di rafano
*Seared octopus with Ponzu sauce, salted custard,
green beans, horseradish croquette*
- 32,00 Melanzane "Perlina", ricotta affumicata,
aglio nero e basilico
*Eggplant "Perline" with smoked ricotta cheese,
black garlic and basil*
- 35,00 Tartare di "Pezzata Rossa", cremoso di Provolone
del Monaco e "Limoncello", zucchine e tuorlo grattugiato
*"Pezzata Rossa" beef tartare
mousse with "Provolone del Monaco" cheese
and limoncello, zucchini and grated egg yolk*

First courses

- 38,00 Riso Carnaroli con seppioline, gamberi, tartufi di mare e pesca gialla
Carnaroli rice with cuttlefish, prawns, sea truffle and yellow peaches
- 35,00 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 Archetti di "Gagnano" al ragù di cernia bianca, datterino giallo e salicornia
"Gagnano" Archetti with white grouper sauce, yellow "datterino" tomatoes 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 al ragù di Gallina Faraona salsa di peperoni e basilico greco
White cappelletti with Guinea fowl sauce, 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

- 45,00 Pesce bianco in fiore e talli di zucchine
White fish stewed with zucchini and their flowers
- 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, albicocca e panissa di ceci
Milk-fed veal au gratin in crusted marrow with swiss chard, apricot 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