

senzafine  
*Amalfi*

### **Allergeni / Allergens**

**G:** Glutine / Gluten

**M:** Molluschi / Molluscs

**L:** Lattosio / Lactose

**P:** Pesce / Fish

**S:** Senape / Mustard

**U:** Uova / Egg

**C:** Crostacei / Crustaceans

**F:** Frutta a Guscio / Nuts

**SO:** Soia / Soy

**SE:** Sedano / Celery

**SO2:** Solfiti / Sulphites

Executive Chef:  
Giuseppe Stanzione

Chef:  
Andrea Pelo

Sushi Chef:  
Vagner Antunes Furtado

Maître:  
Domenico Mansi

Assistant Maître:  
Francesco Faiella

Sommelier:  
Luca Amato



A MEMBER OF



THE LEADING HOTELS  
OF THE WORLD®

*Sospesi tra l'azzurro del cielo e del mare raccontiamo l'essenza del  
Mar Mediterraneo con una cucina pensata per la condivisione,  
dove i prodotti locali si fondono  
con preparazioni e tecniche provenienti  
dal mondo e viceversa,  
dove la brace viva ed il calore del fuoco  
esaltano la semplicità della materia prima  
regalando un'esperienza raffinata e Senza Fine...*

*Suspended between the blue of the sky and the sea,  
we tell the story of the essence of the Mediterranean through a cuisine  
designed for sharing;  
where local ingredients blend with preparations and techniques from  
around the world;  
where the open flame and the warmth of the fire  
enhance the simplicity of the raw ingredients, offering a refined and  
Senzafine experience...*

## **MENU DEGUSTAZIONE SENZAFINE EXPERIENCE**

*Un percorso di 7 portate  
Pensate dallo chef per guidarvi in un viaggio di sapori  
Il menù degustazione è da intendersi per tutto il tavolo  
Euro 180,00 per persona,  
in Piatti in condivisione  
bevande escluse*

*Tasting Menu (7courses)  
Designed by the chef to guide you on a journey of flavors  
The tasting menu is for the entire table  
Euro 180,00 per person,  
in sharing plate  
beverages not included*

---

## Sushi Experience

---

Royal Sashimi <b>P, C, M</b> (15 pezzi, 2 oppure 3 tipologie in base alla disponibilità) <i>Royal Sashimi P, C, M</i> (15 pieces, 2 or 3 types based on availability)	<i>Euro 90,00</i>
Local Sashimi <b>P</b> (3 pezzi, tipologia unica) <i>Local Sashimi P</i> (3 pieces, 1 type)	<i>Euro 30,00</i>
Nigiri Special <b>P, C, SO, SE, S, U</b> (5 pezzi) <i>Nigiri Special P, C, SO, SE, S, U</i> (5 pieces)	<i>Euro 63,00</i>
Local Nigiri Selection <b>P, C, SO, SE, S</b> (5 pezzi) <i>Local Nigiri Selection P, C, SO, SE, S</i> (5 pieces)	<i>Euro 45,00</i>
Local Nigiri <b>SO</b> (2 pezzi) <i>Local Nigiri SO</i> (2 pieces)	<i>Euro 18,00</i>
Uramaki di Ricciola <b>P</b> <i>Amberjack Uramaki P</i>	<i>Euro 35,00</i>

---

King Crab Roll <b>C, U</b> (Granchio Reale, Avocado, Limone, Rucola e Foglia d'Oro) <i>King Crab Roll C, U</i> (King Crab, Avocado, Lemon, Arugula and Gold Leaf)	<i>Euro 40,00</i>
Tonno Spicy Roll <b>P, G, SO2</b> (Chuturo di Tonno Piccante, Avocado, Wasabi e Tanuki) <i>Tuna Spicy Roll P, G, SO2</i> (Spicy Tuna Chuturo, Avocado, Wasabi and Tanuki Sauce)	<i>Euro 35,00</i>
Tamago, Wagyu Roll <b>U, SO, G</b> (Wagyu, Tamago e Caviale) Tamago, Wagyu Roll <b>U, SO, G</b> (Wagyu, Tamago and Caviar)	<i>Euro 38,00</i>

---

Ceviche Mediterranea <b>P</b> Mediterranean Ceviche <b>P</b>	<i>Euro 40,00</i>
Carpaccio di Tonno Rosso e Chimichurri <b>P</b> Red Tuna Fish Carpaccio and Chimichurri Sauce <b>P</b>	<i>Euro 45,00</i>

---

## Senza Fine Experience

---

Focaccia di Patate alla Griglia, Wagyū, Carotine Agropiccanti,  
Latticello e Croccante di Wasabi **S**  
*Grilled Potato Focaccia with Wagyū, Sweet & Sour Spicy Baby Carrots,  
Buttermilk and Crispy Wasabi S*

45,00

---

Focaccia di Patate alla Griglia con Pomodorini del Piennolo **G, M**  
e Battuto di Cozze alla Marinara  
*Grilled Potato Focaccia with Piennolo Cherry Tomatoes G, M  
and Crushed Mussels Marinara Style*

38,00

---

Danubio Mediterraneo con Burro ed Alici del Cantabrico **L, G, P**  
*Mediterranean Danubio (Savory Pull-Apart Bread) L, G, P  
with Butter and Cantabrian Anchovies*

41,00

---

Blinis alla Griglia con Caviale Oscietra **G, L, U, P**  
per una persona (gr. 10 di caviale) Euro 75  
per due persone (gr. 30 di caviale) Euro 185  
*Grilled Blinis with Oscietra Caviar G, L, U, P  
for one person (gr. 10 of caviar) Euro 75  
for two people (gr. 30 of caviar) Euro 185*

---

Variazione di Tartare di Pescato Locale (in base alla disponibilità) **G, P, C**  
con Foglie di Shiso in Tempura  
*Tartare of Local Fish (Catch of the Day) with Shiso Leaves Tempura Style G, P, C*

45,00

---

---

## Senza Fine Experience

---

Tartara di Manza Fassona Piemontese **G, F, L, S**  
con Salsa al Tuorlo D'Uovo e Wafer alle Erbe  
Tartare of Piemonte's Fassona Beef with Egg-Yolk Creamy Sauce  
and Fine Herb Wafer **G, F, L, S**

43,00

---

Carpaccio di Ricciola agli Agrumi in Dolce Forte del Nostro Giardino  
e Ponzu Mediterranea, Frittella di Alghe **G, P, SO, SE**  
*Amberjack Carpaccio with Citrus in "Dolce Forte" from Our Garden  
and Mediterranean Ponzu, Seaweed Fritter* **G, P, SO, SE**

46,00

---

Crocante Tempura Vegetariana **G, L**  
con Cremoso di Formaggella Acida di Bufala  
*Vegetarian Seasonal Vegetables in Crunchy Tempura* **G, L**  
*with Creamy Sour Cow-Buffalo Cheese*

36,00

---

Tempura "Senza Fine" **G, P, C, M**  
*Tempura "Senza Fine"* **G, P, C, M**

46,00

---

Pane e Pomodoro con Bresaola di Wagyu **G**  
*Bread and Tomato with Bresaola of Wagyu Beef* **G**

40,00

---

---

## Senza Fine Experience

---

Karaage di Moeche **G, S, C**  
*Karaage of Soft-Shell Crabs* **G, S, C**

48,00

---

Karaage di Gallina Faraona **G, S**  
*Karaage of Guinea Fowl* **G, S, C**

40,00

---

Plateau Senza Fine **M, P, C**

per 2 persone:

Gamberi Rossi, Scampi, Mazzancolle, Ostriche, Ricci, Tartufi di Mare  
(in base alla disponibilità giornaliera)

for 2 people: **M, P, C**

*Red Prawns, Scampi, Prawns, Oysters, Sea Urchins, Sea Truffles*  
(based on daily availability)

150,00

---

## Dalla Griglia From the Grill

Wagyū A4 Kagoshima/Hokkaido Glassato alla Pizzaiola **S**  
*Glazed Wagyū A4 Kagoshima/Hokkaido "Pizzaiola Style" (with Tomato) S*

82,00

---

Pluma di Maialino Nero al Fumo di Cedro  
*Black Pig's Pluma with Cedar Smoke*

69,00

---

Dalla Vetrina della Carne

La nostra selezione di carni nazionali e non... da preparare alla brace.

Prezzo (esposto in vetrina, per 100 grammi) in base al peso ed alla tipologia di carne

*From the Meat Showcase*

*Our selection of national and non-national meats... to be prepared on the grill.*

*Price (displayed in the fridge, per 100 grams/0,220 pounds) based on weight and type of meat*

---

## Dalla Griglia From the Grill

Caprese di Astice Locale al Barbecue **C**  
*Local Lobster Caprese Style on the Barbecue*

85,00

---

Yakitori di Anguilla Locale Affumicata, Patate e Rosmarino **P, SO**  
*Local Smoked Eel Yakitori, Potatoes and Rosemary* **P, SO**

63,00

---

Dalla Vetrina del Pesce (pescato del giorno) **P, C**  
Prezzo in Base al Peso ed alla Tipologia di Pesce  
*From the Fish Showcase (catch of the day)* **P, C**  
*Price Based on Weight and Type of Fish*

---

## Verdure Vegetables

Misticanza di Insalate, Germogli ed Erbe  
*Misticanza Salad with Sprouts and Herbs*

22,00

---

Zucchine Fermentate all'Amalfitana  
*Fermented Zucchini Amalfi Style*

24,00

---

Peperoncino Verde di Fiume "Friggitello" alla Brace  
con Pomodoro di Sorrento, Capperi, Olive e Basilico  
*Sweet Green Pepper Grilled with Local Tomato, Capers, Olives and Basil*

28,00

---

Contorni Misti del Giorno  
*Side Dishes of the Day*

30,00

---

## I Dolci e la Frutta The Desserts and Fruit

---

Gelato alla Vaniglia con Semi di Zucca Caramellati **L**  
*Vanilla Ice-Cream with Caramelized Pumpkin Seeds L*

28,00

---

Composta di Frutta Esotica, Gelato e Spuma di Cocco,  
Magdalenas all'Olio Extravergine di Oliva  
*Exotic Fruit Compote, Ice Cream and Coconut Foam,  
Magdalenas with Extra Virgin Olive Oil*

32,00

---

Ananas alla Griglia con Gelato allo Shiso, Basilico e Maraschino **L**  
*Grilled Pineapple with Shiso Ice Cream, Basil and Maraschino Liquor L*

30,00

---

Tiramisù ai Tre Cioccolati con gelato al Baileys **L, U**  
*Three Chocolates Tiramisù with Baileys Ice-Cream L, U*

26,00

---

Sorbetto del Giorno  
*Sorbetto of the Day*

22,00

---

La Frutta Fresca  
*Sliced Fresh Fruit*

25,00

---



