

senzafine
Amalfi

A MEMBER OF



THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD®

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

Gli Antipasti Appetizers

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

Gli Antipasti Appetizers

Tartara di Manza Fassona Piemontese **G, F, L, S**
con Nocciole di Giffoni e Tartufo Nero Locale, Wafer alle Erbe
Tartare of Piemonte's Fassona Beef G, F, L, S
with Giffoni Hazelnuts and Local Black Truffle, Herb Wafer

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

Verdure di Stagione in Croccante Tempura **G, L**
con Cremoso di Formaggella Acida di Bufala
Seasonal Vegetables in Crunchy Tempura G, L
with Creamy Sour Cow-Bufferalo Cheese

36,00

Selezione di Salumi (per due persone) **SO2, G**
Selection of Cold Cuts (for two people) SO2, G

70,00

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

Le Carni

Main Courses (Meats)

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

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 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 based on weight and type of meat

Pesci

Main Courses (Fish)

Bistecca di Otoro, Shiso, Bianco di Scarola Riccia alla Romana
e la Sua Bottarga **P, SO, SE**

Otoro Tuna Steak, Shiso, Roman-Style Scarola Endive and Bottarga **P, SO, SE**

73,00

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

Mosaico di Verdure alla Griglia con Olio d'Oliva ed Erbe Spontanee
Grilled Vegetables with Extra Virgin Olive Oil and Fine Herbs

28,00

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

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

La Frutta Fresca
Sliced Fresh Fruit

25,00

