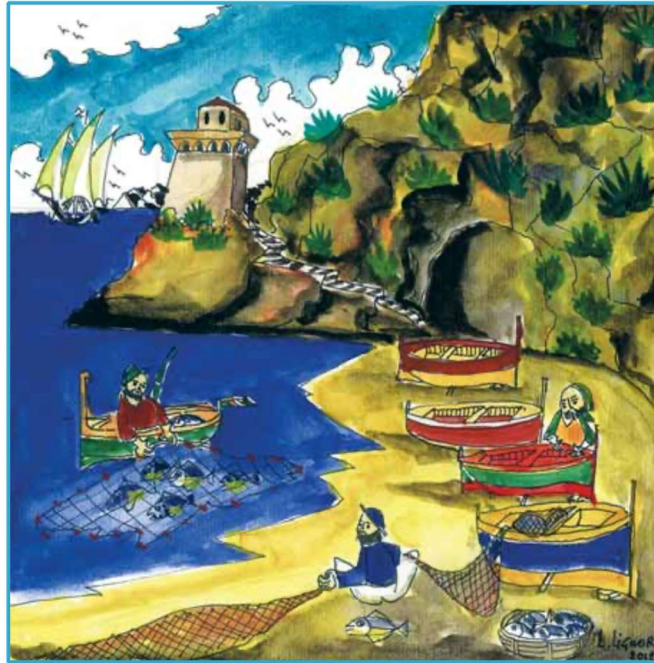




RISTORANTE FALALELLA



SIAMO LIETI DI ACCOGLIERVI
SPERANDO CHE POSSIATE TRASCORRERE
UNA SPLENDIDA ESPERIENZA.

*WE TAKE THE GREATEST PLEASURE IN
WELCOMING YOU, HOPING YOU WILL ENJOY
A WONDERFUL EXPERIENCE.*

MAÎTRE
MATTEO SETTEMBRINO

CHEF
TOMMASO MORONE



MENÚ DEGUSTAZIONE

TASTING MENU

**Carpaccio di Tonno Rosso, Nocciole, Pesto di Rucola
e Kefir dei Monti Lattari**

Red Tuna Carpaccio, Hazelnuts, Rocket Pesto
and Kefir from Monti Lattari
4, 5, 7, 8

**Seppia Scottata, Coulis di Pomodoro, Guacamole
Mediterraneo e Stracciata**

Seared Cuttlefish, Tomato Coulis, Mediterranean Guacamole
and Stracciatella Cheese
7, 9, 14

In abbinamento: *Calice di Janare Senete - La Guardiense*

**Spaghettoni con Alici, Pomodoro Giallo, Friggitelli
e Bottarga di Tonno**

Spaghettoni Pasta with Anchovies, Yellow Tomato, Green Peppers
and Tuna Roe
1, 3, 4, 9

Tubetti con Pescatrice e Scorfano

Tubetti Pasta with Anglerfish and Redfish
1, 4, 9

In abbinamento: *Calice di Furore Bianco - Marisa Cuomo*

Rombo, Fiori di Zucca, Salsa al Basilico e Alici

Turbot, Courgette Flowers, Basil and Anchovies Sauce
2, 4, 7, 9

In abbinamento: *Calice di Fiano di Avellino - Rocca del Principe*

**Bavarese al Limone, Gel all'Arancia, Insalata di Agrumi,
Sorbetto al Pompelmo**

Lemon Bavarian Cream, Orange Gel, Citrus Salad, Grapefruit Sorbet
1, 3, 7, 8

In abbinamento: *Calice di Zibibbo - Florio*

€ 85,00 A PERSONA / PER PERSON

+ € 30,00 A PERSONA ABBINAMENTO VINI / PER PERSON WINE PAIRING

IL MENU' DEGUSTAZIONE E' PROPOSTO ESCLUSIVAMENTE PER L'INTERO TAVOLO
THE TASTING MENU IS PROPOSED FOR THE ENTIRE TABLE



ANTIPASTI

HORS D'OEUVRE

CHEF DE PARTIE: RAFFAELE FIORE

Crudo FALALELLA

Raw Fish Tasting FALALELLA

€ 40,00

2, 4, 14

Pesce Bandiera nell'Orto

Scabbard Fish in the Garden

€ 23,00

4

Seppia Scottata, Coulis di Pomodoro, Guacamole
Mediterraneo e Stracciata

Seared Cuttlefish, Tomato Coulis, Mediterranean Guacamole and
Stracciatella Cheese

€ 23,00

7, 9, 14

Carpaccio di Tonno Rosso, Nocciole, Pesto di Rucola e Kefir dei
Monti Lattari

Red Tuna Carpaccio, Hazelnuts, Rocket Pesto and
Kefir from Monti Lattari

€ 22,00

4, 5, 7, 8

Tarte Tatin di Patate e Sedano Rapa con Fonduta
al Parmigiano e Tartufo

Potato and Celeriac Tarte Tatin with Parmesan Fondue and Truffle

€ 18,00

7, 9



PRIMI
FIRST COURSES

CHEF DE PARTIE: FRANCESCO BOTTIGLIERI

Candele con Ricci di Mare, Patate e Salicornia

Candele Pasta with Sea Urchins, Potatoes and Glasswort

€ 25,00

1, 3, 4, 9

**Spaghettoni con Alici, Pomodoro Giallo, Friggitelli
e Bottarga di Tonno**

Spaghettoni Pasta with Anchovies, Yellow Tomato, Green Peppers
and Tuna Roe

€ 24,00

1, 3, 4, 9

**Riso Acquerello ai Crostacei, Melanzana alla Brace
e Pomodoro Infornato**

Acquerello Rice with Shellfish, Grilled Eggplant and Baked Tomato

€ 28,00 min. 2 pers.

2, 4, 7, 9

Tubetti con Pescatrice e Scorfano

Tubetti Pasta with Anglerfish and Redfish

€ 24,00

1, 4, 9

Plin al Brasato, Porcini, Cardoncelli e Salsa allo Stravecchio

Braised Beef Ravioli, Mushrooms and Stravecchio Sauce

€ 23,00

1, 3, 7, 9



SECONDI SECOND COURSES

CHEF DE PARTIE: FRANCESCO ACCARDO

Tonno "al Camino"

Tuna "al Camino"

€ 28,00

1, 3, 4, 5, 8

Fritto Misto del Golfo

Mixed Fried Fish

€ 26,00

1, 2, 4, 14

Pescato del Giorno

Cottura: al sale, all'acquapazza, menta e limone

Catch of the Day

Baking: with salt, acquapazza, mint and lemon

€ s.q. a.q.

4, 9

Rombo, Fiori di Zucca, Salsa al Basilico e Alici

Turbot, Courgette Flowers, Basil and Anchovies Sauce

€ 26,00

2, 4, 7, 9

Coppa di Nero Casertano, Patata Senapata e Mela Annurca

Black Pork, Mustard Potato and Apple

€ 24,00

9, 10



DESSERT

CHEFS PÂTISSIERS

LAURA SACCO E LETIZIA MODRONE

Citrus

Bavarese al Limone, Gel all'Arancia, Insalata di Agrumi, Sorbetto al Pompelmo

Lemon Bavarian Cream, Orange Gel, Citrus Salad, Grapefruit Sorbet

€ 10,00

1, 3, 7, 8

Amazzonia

Cre moso al Cioccolato Fondente Tulakalum 75%, Banana, Spuma al Caramello e Fave di Cacao

Creamy Tulakalum 75% Dark Chocolate, Banana, Caramel Foam and Cocoa Beans

€ 10,00

1, 3, 7, 8

Pavlova

Albicocca Aromatizzata, Spuma allo Yogurt, Crumble alla Nocciola

Pavlova with Apricot, Yogurt Foam, Hazelnut Crumble

€ 10,00

1, 7, 8

Ricotta e Pera

Sablée alle Mandorle, Ricotta di Bufala, Cre moso al Cioccolato Bianco Amatika, Composta alle Pere e Sorbetto alla Mandorla

Almond Sablée, Buffalo Ricotta Cheese, White Chocolate Cream Amatika, Pear Compote and Almond Sorbet

€ 10,00

1, 3, 7, 8

Selezione di Formaggi Regionali

Selection of Cheese from our Region

Caprino dei Monti Lattari, Provolone del Monaco, Blu di Bufala

€ 18,00

7

Coperto: € 4,00 a persona

Cover charge: € 4,00 per person



Gentile Cliente,

i nostri cibi e le nostre bevande possono contenere le seguenti sostanze:

1. **Cereali contenenti glutine** (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne:
sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio;
malto destrine a base di grano;
sciroppi di glucosio a base di orzo;
cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. **Crostacei e prodotti a base di crostacei.**
3. **Uova e prodotti a base di uova** (sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari).
4. **Pesce e prodotti a base di pesce**, tranne:
gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. **Arachidi e prodotti a base di arachidi.**
6. **Soia e prodotti a base di soia**, tranne:
olio e grasso di soia raffinato;
tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
estere di stanolo vegetale prodotto da steroli da olio vegetale a base di soia.
7. **Latte e prodotti a base di latte** (incluso lattosio), tranne:
siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
lattiolo. (sono compresi latte bovino, caprino, ovino, e ogni tipo di prodotto da essi derivato).
8. **Frutta a guscio** vale a dire:
mandorle (*Amigdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoiensis*(Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifoliae* i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9. **Sedano e prodotti a base di sedano.**
10. **Senape e prodotti a base di senape.**
11. **Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.**
12. **Anidride solforosa e solfiti** in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. **Lupini e prodotti a base di lupini.**
14. **Molluschi e prodotti a base di molluschi.**

Qualora le sostanze indicate dovessero provocare allergie o intolleranze, siete pregati di comunicarlo al momento dell'ordinazione.

Il direttore di sala sarà lieto di fornire qualsiasi ulteriore informazione.

Grazie.