



TRADIZIONE
ESPERIENZA
INNOVAZIONE

John Lippa



LE SOSTE®

Si comunica alla spettabile clientela che alcuni prodotti sono trattati con l'abbattimento rapido della temperatura (ai sensi del Reg. CE n. 852/04).
Acquistando giornalmente le materie prime non sempre possiamo assicurare la totale disponibilità dei piatti.
Pane, pasta e pasticceria sono prodotti nella nostra cucina.
Si ricorda, inoltre, che è vietato fumare e si prega gentilmente di non utilizzare il cellulare in sala.

NEL DARVI IL BENVENUTO VI CONSIGLIAMO

APERITIVO

Aperitivo caldo e un calice di bollicine francesi

€ 15

Aperitivo caldo con degustazione di crudo mare e un calice di bollicine francesi

€ 30

CAVIALE

Caviale Oscietra servito con pan brioche e burro francese

30 grammi

€ 80

50 grammi

€ 120

UN VIAGGIO NEI NOSTRI PIATTI STORICI
DA SCEGLIERE TRA LE PORTATE PROPOSTE

ANTIPASTI

“Opera”: terrina di fegato d’anatra (2000)
€ 28

“Profumo”: tartare di gamberi rossi e gin tonic (2007)
€ 30

La parmigiana nella melanzana (2009)
€ 25

Astice e finocchi (2019)
€ 30

PRIMI PIATTI

Tortello di anatra con fonduta di cipolle
e crumble di nocciole (2019)
€ 28

Pasta e piselli (2016)
€ 28

Frittatina “al mare” con limone, gamberi e caviale (2019)
€ 30

Pasta “Only for you” (2015)
Minimo 2 persone
€ 35

SECONDI PIATTI

Selezione crudo di mare (2016)
€ 55

Zuppetta di pesce secondo il mercato (2002)
€ 45

Maialino tenero e croccante,
scaloppa di foie gras e limoni sorrentini (2006)
€ 40

La “Variazione del Piccione” (2015)
€ 40

CUCINA ISTINTIVA

NASCE DALLA NOSTRA ESPERIENZA ISPIRANDOSI
ALLA NOSTRA STORIA E SECONDO I PRODOTTI DEL MERCATO

MENÙ A SORPRESA

Menù a mano libera dello chef Ilario Vinciguerra,
per intraprendere un viaggio tra i valori della cucina mediterranea:
tradizione, esperienza ed innovazione

Vi chiediamo di segnalarci le Vostre intolleranze ed allergie,
nonchè le pietanze non gradite

“CONOSCIAMOCI”

6 PORTATE

€ 80

“LASCIA FARE”

8 PORTATE

€ 100

“INSIEME IN VIAGGIO”

10 PORTATE

€ 120

IN ABBINAMENTO DEGUSTAZIONE VINI DA € 50

- I menù vengono serviti per la totalità del tavolo -

VEGETARIANO A.R.*

UN VIAGGIO VEGETALE ATTRAVERSO LA TECNICA,
LA PASSIONE E I SAPORI

6 PORTATE

€ 80

* Siamo sempre più attenti all'alimentazione dei nostri clienti

UN'ORA DA ILARIO

La nostra proposta quotidiana per un pranzo più leggero,
senza rinunciare al gusto e alla qualità
della cucina mediterranea dello chef Ilario Vinciguerra

€ 25

Esclusi i giorni prefestivi e festivi

FORMAGGI

Selezione di formaggi con pan brioche
A partire da € 20

DESSERT

Tutti i dessert verranno preceduti dall'Oro di Napoli

Sfera di cioccolato, mandorle ed agrumi (2018)
€ 18

Forme di frutta
Composizione di frutta fresca e sorbetto (2014)
€ 18

The Crash
Esplosione di pasticceria napoletana (2016)
(per la totalità del tavolo)
€ 25 a persona

Pannacotta al pomodoro con crema di mozzarella (2019)
€ 18

Selezione di gelati e sorbetti
realizzati con materie prime fresche e senza alcool (2000)
€ 18

Caffè espresso miscela Kenon macinato al momento
accompagnato da piccola pasticceria
€ 6

ACQUA

1 lt San Pellegrino (Residuo Fisso a 180° - 948 mg/l)
€ 5

1 lt Panna (Residuo Fisso a 180° - 141 mg/l)
€ 5

1 lt S.Bernardo frizzante (Residuo Fisso a 180° - 35 mg/l)
€ 5

1 lt S.Bernardo naturale (Residuo Fisso a 180° - 35 mg/l)
€ 5

1 lt Plose frizzante (Residuo Fisso a 180° - 22 mg/l)
€ 5

1 lt Plose naturale (Residuo Fisso a 180° - 22 mg/l)
€ 5

0,75 lt Lurisia frizzante (Residuo Fisso a 180° - 34 mg/l)
€ 5

0,75 lt Lurisia naturale (Residuo fisso a 180° - 34 mg/l)
€ 5

0,75 lt Surgiva frizzante (Residuo Fisso a 180° - 41 mg/l)
€ 5

0,75 lt Surgiva naturale (Residuo Fisso a 180° - 41 mg/l)
€ 5

0,75 lt Perrier (Residuo Fisso a 180° - 480 mg/l)
€ 8