



MENÙ TERRAZZA CELÈ. 7 PORTATE A SCELTA DELLO CHEF  
TASTING MENÙ TERRAZZA CELÈ 7 COURSES CHOSEN BY THE CHEF

*(per l'intero tavolo | set menu for all guests)*

€130,00

MENÙ DEGUSTAZIONE CINQUE PORTATE  
FIVE COURSES MENU

*(per l'intero tavolo | set menu for all guests)*

TATAKI DI TONNO CON CREMA DI FINOCCHIO E PASSION FRUIT  
*Tuna tataki with fennel cream and passion fruit*

UOVO COTTO A BASSA TEMPERATURA, CON PORCINI, SALSA AL PARMIGIANO E CRUMBLE AL CACAO  
*Low temperature cooked egg, with Porcini mushrooms, parmesan sauce and cocoa crumble*

RISOTTO CON BRODO DI LEMON GRASS, TARTARE DI SCAMPI E CREMA DI CAROTE GRIGLIATE  
*Risotto with lemon grass broth, langoustine tartare and grilled carrot cream*

OMBRINA MARINATA IN SALSA PONZU, SALSA DI YOGURT E CETRIOLO CON PANNA SALATA ALLA MELA VERDE  
*Marinated croaker fish in ponzu sauce, yogurt and cucumber sauce with salty green apple cream*

DESSERT  
*Dessert*

€100,00



MENÙ DEGUSTAZIONE VEGETARIANO  
VEGETARIAN TASTING MENU  
(per l'intero tavolo | set menu for all guests)

CARPACCIO DI ZUCCHINE  
*Courgette carpaccio*

TIMBALLO DI SCAROLA RIPIENO CON PATATE, OLIVE, DRIPPING DI FINOCCHI E BRODO DI CAPPERI  
*Stuffed escarole timbale with potatoes, olives, fennel dripping and caper broth*

RISOTTO MANTECATO CON CREMA AL BASILICO, SALSA DI PINOLI E LIMONE GRATTOGIATO  
*Creamy risotto with basil cream, pine nut sauce and grated lemon*

GNOCCHI CON CREMA DI CIPOLLA ARROSTITA, MANDORLE TOSTATE E TIMO  
*Gnocchi with roasted onion cream, toasted almonds and thyme*

MELANZANA COTTA SOTTOVUOTO CON SALSA AL POMODORO, SALSA AL BASILICO E FONDUTA DI PARMIGIANO  
*Vacuum-packed cooked aubergines with tomato sauce, basil sauce and Parmesan fondue*

DESSERT  
*Dessert*

€90,00



## GLI ANTIPASTI/STARTERS

TAGLIATELLA DI SEPPIA CON CREMA DI FAGIOLI E BRODO DASHI AL MISO <i>Tagliatella of Cuttlefish with bean cream and Dashi miso broth</i>	28,00 €
DENTICE MARINATO CON MAIONESE DI AVOCADO, SALSA DI MIRTILLI FERMENTATI, VELI DI CAROTA GIALLA E ARANCIANI <i>Red snapper marinated with avocado mayonnaise, fermented cranberry sauce, veils/thin slices of carrot</i>	27,00 €
TATAKI DI TONNO CON CREMA DI FINOCCHIO E PASSION FRUIT <i>Tuna tataki with fennel cream and passion fruit</i>	28,00 €
UOVO COTTO A BASSA TEMPERATURA, CON PORCINI, SALSA AL PARMIGIANO E CRUMBLE AL CACAO <i>Low temperature cooked egg, with Porcini mushrooms, parmesan sauce and cocoa crumble</i>	25,00 €
BACCALA' IN OLIO COTTURA, CRUMBLE AL BASILICO, MAIONESE DI SEDANO E SALSA "PIL PIL" DI BACCALA' <i>Gravy codfish, basil crumble, celery mayonnaise and its "pil pil" sauce</i>	28,00 €



## I PRIMI/FIRST COURSES

- RISOTTO CON BRODO DI LEMON GRASS, TARTARE DI SCAMPI E CREMA DI CAROTE GRIGLIATE 30,00 €  
*Risotto with lemon grass broth, langoustine tartare and grilled carrot cream*
- SPAGHETTONE CON BRODO DI PORCINI, PEPERONCINO, CREMA DI AGLIO NERO, 30,00 €  
KATSUBUSHI E FASOLARI  
*Spaghettoni pasta with Porcini mushrooms broth, red pepper, black garlic cream and cockles*
- LINGUINE CON PESTO DI BORRAGINE, VONGOLE, SALSA LEGGERA ALL'AGLIO E PINOLI TOSTATI 28,00 €  
*Linguine with borage pesto, clams, a light garlic sauce and toasted pine nuts*
- RAVIOLO SIMIL NERANO RIPIENO DI PROVOLONE DEL MONACO ACCOMPAGNATO DA SALSA DI ZUCCHINE, TARTARE DI 28,00 €  
PEZZOGNA E LA SUA BISQUE  
*Ravioli Nerano stuffed with Provolone del Monaco cheese, with courgette sauce, blackspot seabream tartare and its bisque*
- MEZZI PACCHERI ALLA GENOVESE CON SPUMA DI BUFALA E CIPOLLA ROSSA BRUCIATA 28,00 €  
*Mezzi paccheri alla Genovese with buffalo cheese mousse and burnt red onion*



## I SECONDI/MAIN COURSES

- MANTECATO DI SPIGOLA FRITTA CON SALSA SALATA AL LIMONE, SALSA SALATA ALL'ARANCIA  
MAIONESE AL WASABI E ASPARAGI DI MARE 32,00 €  
*Creamed deep fried sea bass croquette with salted lemon sauce, salted orange sauce, wasabi  
mayonnaise and sea asparagus*
- TRIGLIA RIPIENA CON BATTUTO DI CAPPERI E OLIVE, PORRO BRUCIATO,  
JUS DI TRIGLIA E SALSA TSUYU 36,00 €  
*Stuffed red mullet with chopped capers and olives, burnt leek, red mullet juice  
and Japanese tsuyu sauce*
- OMBRINA MARINATA IN SALSA PONZU, SALSA DI YOGURT E CETRIOLO, CON PANNA COTTA SALATA ALLA MELA VERDE 35,00 €  
*Marinated croaker fish in ponzu sauce, yogurt and cucumber sauce with green apple  
panna cotta flavor*
- PUNTA DI PETTO DI MANZO COTTA A BASSA TEMPERATURA CON CIPOLLOTTO FONDENTE,  
PATATE IN OLIOCOTTURA, SPUMA DI MIDOLLO E JUS DI MANZO 33,00 €  
*CBT vacuum-packed cooked brisket with dark onion, potatoes in cooking oil,  
bone marrow mousse and beef gravy*
- AGNELLO COTTO SOTTO VUOTO, PEPERONI ARROSTITI, MILLEFOGLIE DI PATATE E CHUTNEY DI FICHI. 38,00 €  
*Vacuum-cooked lamb, roasted peppers, potatoes mille-feuille and fig chutney.*



## DESSERT

RITORNO BAMBINO: SEMIFREDDO ALLA VANIGLIA DEL MADAGASCAR SU CRUMBLE CROCCANTE ALLE MANDORLE E SALSA AL CACAO

*Madagascan vanilla-scented semifreddo on a bed of crunchy almond crumble and a dense chocolate sauce*

SWEET SUMMER: MOUSSE DI CAPRINO E ALBICOCCA CON GELATO ALLA MARACUJA

*Caprino goat cheese and apricot mousse with maracuja ice cream*

GOLOSITÀ: MOUSSE ALLO YOGURT, CON GANACHE ALL'ACETO BALSAMICO E GELATO AI FICHI

*Yogurt mousse, with balsamic vinegar ganache and fig ice cream*

NATURA: ASSOLUTO DI LIMONE CON SORBETTO AL LIMONCELLO

*Sweets lemon pastries with lemon sorbet*

RICORDO: SEMISFERA AL CIOCCOLATO E TABACCO CON CUORE AL BAILEYS ACCOMPAGNATO DA GELATO AL CAFFÈ

*A velvety chocolate dome filled with a heart of Baileys cream liqueur wrapped with a smokey, tobacco-scented mousse, and accompanied with coffee gelato*

€15,00



COMUNICHI AL NOSTRO STAFF EVENTUALI INTOLLERANZE

PLEASE INFORM OUR WAITING STAFF OF ANY INTOLERANCES OR ALLERGIES

ACQUE/WATER

ACQUA PANNA - ACQUA SAN PELLEGRINO 1L € 5,00

ACQUA PANNA - ACQUA SAN PELLEGRINO ½ L € 3,50

TUTTI I NOSTRI PIATTI SONO PREPARATI AL MOMENTO, CON INGREDIENTI FRESCHI DI STAGIONE, LA MAGGIOR PARTE DELLE VERDURE E DELLE ERBE SONO DIRETTAMENTE DEL NOSTRO ORTO, IL PESCE È DEL MARE DI POSITANO

*All our courses are cooked on the moment, with fresh seasonal ingredients  
The most of the vegetables come from our family's gardens  
Seafood is from our sea*