



MENU DEGUSTAZIONE/TASTING MENU

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

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

€140,00

CINQUE PORTATE/FIVE COURSES MENU

CAPASANTA CON SALSA ALLA MELISSA, MISO E PURÈ ALLA MENTA
Scallop with lemon balm, miso and mint puree

SANDWICH DI TARTARE DI MANZO CON BLU DI BUFALA, MARMELLATA DI PRUGNA E SENAPE, JUS DI VITELLO
Veal sandwich with buffalo blue and plum jam

LINGUINE CON PESTO DI BORRAGINE, VONGOLE, SALSA LEGGERA ALL'AGLIO E PINOLI TOSTATI
Linguine with borage pesto, clams and toasted pine nuts

RICCIOLA ALLA GRIGLIA CON CREMA DI CAROTE ACIDULA E MISTO DI CAROTE BABY
Grilled amberjack fish with carrot absolute

RICOTTA E PERA
Ricotta and pear

€110,00



MENÙ DEGUSTAZIONE VEGANO VEGAN TASTING MENU

CARPACCIO DI ZUCCHINE CON CREMA DI NOCCIOLE E SORBETTO ALLE ZUCCHINE
Zucchini carpaccio with hazelnut cream and zucchini sorbet

ASSOLUTO DI CAROTE CON MOUSSE SALATA DI CAROTE, SALSA AI PINOLI E SPUGNA AL BASILICO
Carrot absolute with savory carrot mousse, pine nut sauce and sponged basil

RISOTTO MANTECATO CON CREMA AL BASILICO, SALSA DI PINOLI E ZESTE DI LIMONE
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, almonds and thyme oil

SCAROLA RIPIENA DI PATATE, OLIVE, BRODO DI CAPPERI E POLVERE DI OLIVE NERE
Escarole stuffed with potatoes, olives, caper broth and black olive powder

RICOTTA E PERA
Ricotta and pear

€90,00



GLI ANTIPASTI/STARTERS

SCAMPO CRUDO CON MAIONESE ALLE ALGHE, CHUTNEY DI LIMONE ARROSTO E CRUMBLE ALLA MAGGIORANA 30,00 €
Raw langoustine with seaweed mayonnaise, roasted lemon chutney and crumbled marjoram

DENTICE MARINATO CON MAIONESE DI AVOCADO, SALSA DI MIRTILLI FERMENTATI 27,00 €
Marinated snapper with fermented blueberries and avocado mayonnaise

CAPASANTA CON SALSA ALLA MELISSA, MISO E PURÈ ALLA MENTA 28,00 €
Scallop with lemon balm, miso and mint puree

POLIPETTO IN UMIDO CON PISELLI, CIPOLLA BIANCA E CRUMBLE ALL'AGLIO 26,00 €
Stewed octopus with peas, white onion and garlic crumble

SANDWICH DI TARTARE DI MANZO CON BLU DI BUFALA, MARMELLATA DI PRUGNA 25,00 €
Veal sandwich with buffalo blue and plum jam



I PRIMI/FIRST COURSES

RISOTTO CON CARPACCIO DI GAMBERI ROSSI, BURRO ACIDO E POLVERE DI LIMONE BRUCIATO 30,00 €
Risotto with red shrimp carpaccio, sour butter and burnt lemon powder

SPAGHETTI CON ACQUA DI POMODORO, BOTTARGA E SGOMBRO AFFUMICATO 28,00 €
Spaghetti with tomato water, bottarga and smoked mackerel

LINGUINE CON PESTO DI BORRAGINE, VONGOLE, SALSA LEGGERA ALL'AGLIO E PINOLI TOSTATI 28,00 €
Linguine with borage pesto, clams and toasted pine nuts

RAVIOLO CON ASSOLUTO DI SEPPIA 30,00 €
Raviolo with cuttlefish absolute

CALAMARATA ALLA GENOVESE CON SPUMA DI BUFALA E CIPOLLA ROSSA BRUCIATA 28,00 €
Calamarata alla Genovese with buffalo cheese mousse and burnt red onion



I SECONDI/MAIN COURSES

MANTECATO DI SPIGOLA CON SALSA SALATA ALL'ARANCIA, SALSA SALATA ALL'ARANCIA E MAIONESE AL WASABI Creamed deep fried sea bass croquette with orange sauce, lemon sauce and wasabi mayonnaise	32,00 €
TRIGLIA RIPIENA CON BATTUTO DI CAPPERI E OLIVE, PORRO BRUCIATO, JUS DI TRIGLIA E SALSA TSUYU <i>Red Mullet stuffed with olives and capers, mullet jus and burnt leek</i>	36,00 €
TRANCIO DI RICCIOLA ALLA GRIGLIA CON ASSOLUTO DI CAROTE <i>Grilled amberjack fish with carrot absolute</i>	35,00 €
PUNTA DI PETTO DI MANZO CON JUS DI MANZO, QUENELLE DI CIPOLLOTTO FONDENTE, PATATE IN OLIOCOTTURA E SPUMA DI MIDOLLO DI MANZO <i>C.B.T Beef brisket with beef jus, fondant winter onion quenelle, potatoes and beef marrow mousse</i>	33,00 €
PETTO D'ANATRA CON LAMPONE FERMENTATO, FOIE GRAS, SALSA DI MANDORLE E PATATE AL MIELE E PEPERONCINO <i>Duck breast with fermented raspberry, foie gras, almond sauce and potatoes with honey and chili</i>	38,00 €



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 € 4,00

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*