

Ristorante
La Sponda

Chef
Gennaro Russo

Gli Antipasti

Hors d'Oeuvre

Bianco di branzino, cedro candito e la sua salsa € 40
Seabass with candied citron

Tonnetto pinna gialla marinato sale e agrumi, cous cous
e riduzione di pompelmo € 36
Marinated tuna, cous cous and grapefruit reduction

Aragosta de Li Galli al court bouillon con misticanza
e nage di verdure € 65
Local lobster with court bouillon, salad and vegetables

Tartare di Fassona Piemontese con tuorlo d'uovo confit,
chutney di melanzane e senape di Digione € 36
Piedmontese beef tartare with confit egg yolk, eggplant chutney and Dijon mustard

Pomodori Sorrentini all'insalata con mandorle d'Avola e jus infornato € 34
Sorrento tomato salad with almonds from Avola

Paste, Zuppe e Risotti

Pasta, Rice and Soup Dishes

"Eliche" dei pastai Gragnanesi alla Luciana € 38
"Eliche" pasta with octopus

Spaghettoni ai ricci di mare, peperoncini verdi ed estratto di prezzemolo € 38
Spaghetti with sea-urchins, greenpeppers and parsley

Gazpacho di pomodoro ghiacciato con baccalà e peperoni in olio di cottura € 36
Tomato gazpacho with codfish

Fagottelli con genovese di manzo dei monti Lattari, Parmigiano 48 mesi e tartufo nero € 40
"Fagottelli" pasta with a beef from the local mountains, onions, aged Parmesan 48 months and black truffle

Risotto con sfusato Amalfitano e capperi di Pantelleria € 36
Risotto with lemon and Pantelleria capers

Pesci, Molluschi e Crostacei

Fish, Shellfish and Crustaceans

San Pietro confit, zucchini baby in fiore
e fumetto allo zafferano € 36
Confit John Dory with baby zucchini and saffron

Ricciola del Mediterraneo, marmellata d'uva
e sfusato Amalfitano € 42
Mediterranean amberjack with grape jam and lemon

Pezzogna locale arrostita, caviale di melanzane
e porri bruciati € 42
Roasted local sea bream with eggplant caviar and leeks

Carni alla griglia, arrosto e al forno

Grilled, roasted and baked meats

Lombata di vitello con cipolline al sale
e terrina di patate e scarole € 42
Roasted veal loin with onions, potatoes and escarole

Spalla d'agnello 36 ore, peperone corno 'mbuttunato € 42
Shoulder of lamb and stuffed pepper

Filetto di manzo alla griglia 53°, patata cremosa e succo al vino € 42
Grilled beef fillet with potatoes and wine

Maggiorazione Mezza Porzione 20%
Half Portion Surcharge