

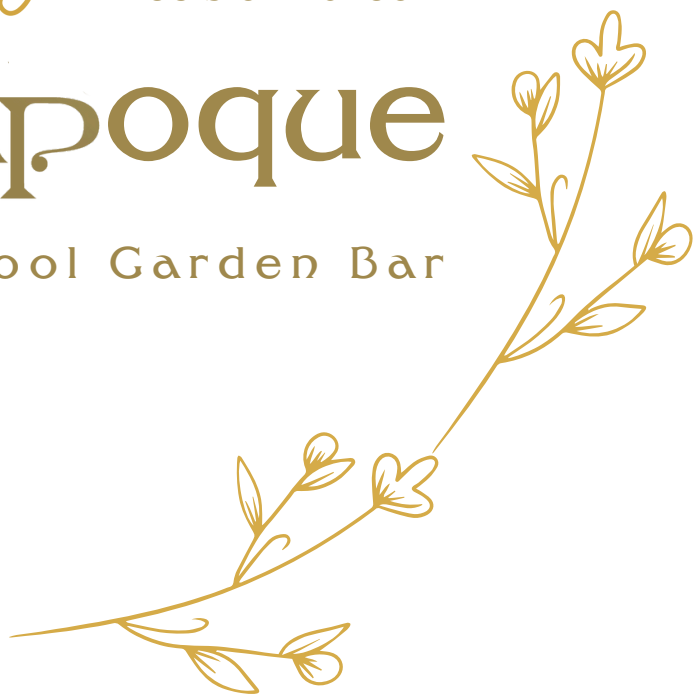


Luxury Villa

Excelsior Parco

# Belle Epoque

Restaurant & Pool Garden Bar





"Ogni giorno portiamo in tavola ciò che la nostra terra offre con autenticità e rispetto. Selezioniamo ingredienti biologici e locali, seguendo elevati standard qualitativi, perché crediamo che il vero gusto nasca da ciò che è naturale, semplice e fatto con cura."

"Every day, we bring to the table what our land offers with authenticity and care. We select organic, locally sourced ingredients that meet high quality standards, because we believe that true flavor comes from what is natural, simple, and prepared with attention."

Chef Michele Rispoli





Luxury Villa Excelsior Parco

# Belle Époque

## MENU

• • • ANTIPASTI - APPETIZERS • • •

### TARTARE DI GAMBERO

Tartare di gambero\* rosso di Mazara del Vallo, la sua essenza\*, scorzetta di lime, lemon curd

Red Mazara del Vallo prawn\* tartare, its essence\*, lime zest, lemon curd

Allergens: 2, 3

40,00 €

### 'A VRACIOLA 'E NONNA

Braciola\* Napoletana, pinoli, uva passa, cialda di Pecorino Romano D.O.P., spuma al basilico

Neapolitan-style braciola\*, pine nuts, raisins, Pecorino Romano D.O.P. crisp, basil foam\*

Allergens: 7, 12

35,00 €

### TARTARE DI MANZO

Tartare di filetto di manzo\*, sfere di Parmigiano Reggiano Vacche Rosse D.O.P. , maionese all'aceto balsamico di Modena I.G.P., e rosmarino, frutto del capperi, polvere di pepe rosa

Beef fillet tartare\*, Parmigiano Reggiano "Vacche Rosse" D.O.P. pearls, balsamic vinegar of Modena I.G.P. and rosemary mayonnaise, caper fruit, pink pepper powder

Allergens: 3, 7, 12

40,00 €



### MILLEFOGLIE DI PATATE

Millefoglie di patate\*, battuto di finferli\*, salsa alla paprika, polvere di prezzemolo, terra di olive nere

Potato\* millefeuille, sautéed chanterelles\*, paprika sauce, parsley powder, black olive soil

Allergens: 1, 9, 12

32,00 €

• • • PRIMI - MAIN COURSE • • •

### LINGUINA ALLE VONGOLE

Linguina di Gragnano I.G.P. alle vongole\* veraci, aneto, scorzetta di limone

Linguine pasta from Gragnano I.G.P. with veraci clams\*, dill, lemon zest

Allergens: I, I4

35,00 €

### RISOTTO CAPRESE

Riso carnaroli invecchiato 18 mesi, fonduta di bufala, datterini rossi confit, polvere di maggiorana

18-month aged Carnaroli rice, buffalo mozzarella fondue, confit red datterini tomatoes, marjoram powder

Allergens: 7, I2

33,00 €

### O' RRAU'

Mezzo pacchero di Gragnano I.G.P., al ragù\* napoletano, Parmigiano Reggiano Vacche Rosse D.O.P.

Half pacchero pasta from Gragnano I.G.P., with Neapolitan ragù\*, Parmigiano Reggiano "Vacche Rosse" D.O.P.

Allergens: I, 7, 9, I2

35,00 €



### I BOTTONCINI

Bottone\* di semola "FATTO IN CASA" farcito di friarielli, crema di patate, datterini rossi confit, polvere di prezzemolo

Homemade semolina button\* stuffed with friarielli, potato cream, confit red datterini tomatoes, parsley powder

Allergens: I

33,00 €



Luxury Villa Excelsior Parco

# Belle Époque

---

• • • SECONDI - MAIN COURSE • • •

---

## PEZZOGNA IN CROSTA

Pezzogna\* in crosta di patate, riduzione di fumetto\* "all'acqua pazza", zucchine "alla scapece"  
Pezzogna\* in a potato crust, fish stock reduction\* "all'acqua pazza," zucchini prepared "alla scapece"

Allergens: 4, 9, 12

40,00 €

## FILETTO DI MANZO

Filetto\* "Rubia Gallega" dry aged, scarola\* ripassata con pinoli, uva passa ed olive Taggiasche, jus di manzo\*  
Rubia Gallega" dry-aged beef fillet\*, sautéed escarole\* with pine nuts, raisins, and Taggiasca olives, beef jus

Allergens: 7, 9

50,00 €

## POLLO SOUS VIDE

Sovracoscia di pollo\* BIO "sous vide", crema di patate, friarielli\*, jus di pollo\*  
Organic chicken\* "sous vide" thigh, potato cream, friarielli\*, chicken jus\*

Allergens: 7, 9

35,00 €



## IL PORRO

Porro\* "sous vide", crema di peperoni, granella di mandorle, polvere di prezzemolo  
"Sous vide" leek\*, Bell peppers cream, almond crumble, parsley powder

Allergens: 8

33,00 €



Luxury Villa Excelsior Parco

# Belle Époque

## DESSERT

### TIRAMISU'

Savoiardo bagnato nel caffè, crema al mascarpone, cacao amaro  
Savoiardo biscuit soaked in coffee, mascarpone cream, bitter cocoa

Allergens: 1, 3, 7

16,00 €

### LA CAPRESE

Torta caprese al cioccolato e mandorle con gelato alla vaniglia  
Caprese chocolate and almonds cake and vanilla ice cream

Allergens: 1, 3, 7, 8

16,00 €

### IL BABA'

Babà napoletano al limoncello di Capri, lemon curd  
Neapolitan babà with Capri limoncello, lemon curd

Allergens: 1, 3, 7

16,00 €



### BRIOCHE 5 CEREALI

Brioche\* ai 5 cereali BIO, confettura alle albicocche "FATTA IN CASA"  
Organic 5-grain brioche\*, homemade apricot jam

Allergens: 1, 6

16,00 €

## INFORMAZIONI

Negli alimenti venduti e/o somministrati in questo esercizio non si può escludere la presenza delle seguenti sostanze allergiche:

1. Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut), e prodotti derivati;
2. Crostacei e prodotti derivati;
3. Uova e prodotti derivati;
4. Pesce e prodotti derivati;
5. Arachidi e prodotti derivati;
6. Soia e prodotti derivati;
7. Latte (incluso lattosio) e prodotti derivati;
8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di Pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia), e prodotti derivati;
9. Sedano e prodotti derivati;
10. Senape e prodotti derivati;
11. Semi di sesamo e prodotti derivati;
12. Anidride solforosa e solfiti solo se in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO<sub>2</sub>;
13. Lupini e prodotti derivati;
14. Molluschi e prodotti derivati;

Se avete allergie o intolleranze ad uno o più degli allergeni proposti in elenco come da: "ALL. II DEL REG. CE 1169/11", o per qualsiasi informazione in merito, chiedere al personale, che sarà a vostra disposizione.

Il pesce e/o la carne servito/a crudo/a subisce un processo di bonifica secondo: "Reg. CE 853/2004".

\*Alcuni prodotti presenti nelle ricette potrebbero essere congelati/surgelati all'origine, o abbattuti di temperatura in loco secondo: "Reg. CE 852/2004".

## INFORMATION

The food sold and/or served on these premises may contain traces of the following allergens:

1. Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut) and related products;
2. Crustaceans and products thereof;
3. Eggs and products thereof;
4. Fish and products thereof;
5. Peanuts and products thereof;
6. Soybeans and products thereof;
7. Milk (including lactose) and products thereof;
8. Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecan nuts, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts) and products thereof;
9. Celery and products thereof;
10. Mustard and products thereof;
11. Sesame seeds and products thereof;
12. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations above 10 mg/kg or 10 mg/l, expressed as SO<sub>2</sub>;
13. Lupin and products thereof;
14. Molluscs and products thereof.

If you have any allergies or intolerances to one or more of the allergens listed above, as indicated in Annex II of EU Regulation 1169/2011, or if you require any additional information, please ask a member of our staff, who will be happy to assist you.

Fish and/or meat served raw undergoes a purification process in accordance with "Reg. CE 853/2004".

\*Some ingredients used in our recipes may be frozen or deep-frozen at origin, or blast chilled on-site in accordance with EU Regulation "Reg. CE 852/2004".



CAPRI 1906

# EXCELSIOR PARCO

LUXURY VILLA

