



GRAND HOTEL
QVISISANA
*****L

A member of
The Leading Hotels of the World



QVISI

Mera Degustazione

"Mare Nostrum", mosaico a crudo

"Mare Nostrum" mixed raw fish

SOGR

Tortellini estivi in Consommé freddo di Pomodoro

Summer "Tortellini" pasta filled with smoked Provolone cheese, Anchovies, Olives, Basil, served with a cold Tomato Consommé

SOGR

Scampi in padella con Guanciale affumicato, Cipollotto Nocerino e Funghi porcini

Pan fried Scampi with smoked Pork Cheek, spring Onion and "Porcini" Mushrooms

SOGR

Agnello da Latte ripieno alle Olive con Melanzane alla Parmigiana

Spring Lamb filled with Olives and Aubergines "Parmigiana"

SOGR

Meringata alle Pesche

Peaches Meringue

€ 90 per persona / for person

Caperto, servizio e tasse compresi Cover charge, service and taxes included

GRSO GRSO GRSO GRSO GRSO GRSO GRSO GRSO

Antipasti

"Mare Nostrum", mosaico a crudo € 36

"Mare Nostrum", mixed raw fish

Tonno di pesca locale carpaccio tiepido, Melanzane a scapece, Fresella di Grano arso € 34

Warm Local Tuna Fish carpaccio, Aubergine "Scapece style" (with Mint and Vinegar) and toasted Wheat Bread

Zucchine, declinazione alla Parmigiana € 26

Zucchini, Parmigiana variation

Mozzarella in carrozza € 26

Fried Sandwich with Mozzarella cheese

Pesce Stocco mantecato, Peperone di Senise € 28

Creamed Stockfish with Senise's Pepper

Astice in Insalata di Taccole e Vinaigrette al Pomodoro € 36

Lobster with a Snow Peas salad and Tomato Vinaigrette sauce

Pane e Pomodoro i sapori di una volta.... € 24

Bread and Tomato...ancient flavours

Primi Piatti

Risotto al Basilico e Limone, Gamberoni con il loro ristretto € 42

Basil and Lemon Risotto with Prawns and their sauce

Ravioli fatti in casa con Ricotta di Pecora, Pomodorini appesi e Melanzane Perlina € 28

Home made Ravioli filled with sheep Ricotta cheese, hanging Tomatoes and small Aubergines

Spaghetti di Gragnano al Peperone cotto sotto la cenere, crudo di Scampi e Basilico € 42

Gragnano's Spaghetti pasta with Peppers cooked in the Ashes, Raw Scampi and Basil

Linguine di Gragnano al sugo di Baccalà, Fagioli e Pecorino Laticauda € 26

Gragnano's Linguine pasta with Salt Cod sauce, Beans and "Laticauda" ewe's cheese

Spaghettini alla carbonara fredda di mare € 34

Spaghettini pasta with a cold Seafood sauce

Tortellini estivi in consommé freddo di Pomodoro € 28

Summer Tortellini pasta filled with smoked Provolone cheese, Anchovies, Olives, Basil, served with a cold Tomato Consommé

Secondi di Pesce

Ricciola in éminces, Fagiolini e Taccole, salsa al Basilico € 42

Thin Slices of Amberjack fish with Green Beans, Snow Peas and Basil sauce

Sgombro alla brace in agretto di Pomodorini e Maionese leggera all'Origanò € 36

Grilled Mackerel with sour Cherry Tomatoes and a light Oregano Mayonnaise

Tonno alla plancia, Pomodori appassiti al Limone e Millefoglie di Pane Cufone, Peperone e Cipolla € 48

Grilled Tuna, Lemon withered cherry Tomatoes with Peppers and Onion Millefeuille farmer Bread

Scampi in padella con Guanciale affumicato, Cipollotto Nocerino e Funghi Porcini € 58

Pan Fried Scampi with smoked Pork cheek, Spring Onion and "Porcini" Mushrooms

Spigola di lenza in confit, Nage al Limone e Purè di Verdure estive € 44

Wild Sea Bass in confit with Lemon sauce and Purée of Summer Vegetables

Secondi di Carne

Filetto di Manzo cotto sulle braci

scaloppato con Funghi porcini alla griglia e jus leggero alle Acciughe € 45

Grilled sliced Beef fillet with "Porcini" Mushrooms and a light Anchovies sauce

Agnello da Latte ripieno alle Olive con Melanzane alla Parmigiana € 34

Spring Lamb filled with Olives and Aubergines "Parmigiana"

Maiale nero Casertano alla Genovese, Purè di Patate € 34

Black Pig from Caserta, Onion sauce, Mashed Potatoes

Pollo ruspante ripieno di Noccioli di Giffoni, Crocchette di Patate, fondata di Provolone del Monaco € 30

Farm-Yard Chicken filled with Giffoni's Hazelnuts, Potato Croquettes and "Provolone del Monaco" cheese sauce

Doppia Costoletta di Vitella al forno, Sauté di Verdure mediterranee (serve due persone) € 74

Baked double Cutlet with sautéed Mediterranean Vegetables (for two people)

Caperto, servizio e tasse compresi Cover charge, service and taxes included