

# Belair

LUXURY HOSPITALITY IN SORRENTO



# CALYPSO

RESTAURANT

Dinner

## **La Poesia della Cucina mediterranea**

The poetry of mediterranean cuisine

**Terra e mare caratterizzano allo stesso modo la gastronomia Sorrentina. I pescatori ogni giorno rientrano con un piccolo tesoro d'argento, mentre dai monti Lattari i maestri dell'arte casearia propongono i loro formaggi celebri in tutto il mondo, come il Provolone del Monaco. E la terra vulcanica rigogliosa e fertile accompagna il tutto coi suoi frutti.**

Land and sea characterize in the same way the gastronomy of Sorrento. The fishermen return everyday with a small silver treasure, while from the monti lattari the artists of cheese-making propose their world famous cheeses, like Provolone del Monaco . And the luxuriant and fertile volcanic land accompanies this all with its fruits.

### **Rispetto per le materie prime e il per ritmo della natura**

Respect for the raw materials and for the rhythm of nature

**La radici sono il punto di partenza, ma ogni chef, come un artista, deve infondere personalità e cifra stilistica ai propri piatti. Al Calypso ogni sera si propone una piccola magia. Piatti che hanno il profumo della tradizione e il sapore di una nuova esperienza di gusto.**

Roots are the starting point, but each chef, like an artist, must infuse personality and personal style into their dishes. At Calypso each evening a little magic is proposed. Dishes that hold the scent of tradition and taste of a new experience of flavour.

### **La nostra Terrazza sul mare di Sorrento**

Our terrace over the sea of Sorrento

**La cena vista Vesuvio aggiunge ad ogni piatto un ingrediente unico, un tocco di magia che lo rende speciale. L'elegante sala interna vista mare crea un'atmosfera intima e avvolgente.**

Dinner with a Vesuvius view adds a unique ingredient to each dish, a touch of magic that makes it special. The elegant indoor sea view hall creates an intimate and embracing atmosphere.

## Antipasti

### Starters

#### Polpo grigliato su vellutata di patate e veli di provolone del monaco

Grilled octopus with creamy potatoes and provolone del Monaco veils



#### Tartare di salmone in salsa di avocado con songino e scaglie di mandorle tostate

Salmon tartare with avocado sauce, songino and toasted almond flakes



#### Mattonella di melanzane, fondente di San Marzano e crema di provola

Tile of aubergines with San Marzano tomatoes and provola cheese



#### Flan di patate su crema di porcini e pomodorini confit

Potato flan with porcini cream and confit cherry tomatoes



#### Scrigni di fiore di zucca con ricotta alle erbe

Zucchini flower caskets filled with herb ricotta



*Si comunica alla spett.le clientela che alcuni prodotti sono trattati con l'abbattimento rapido della temperatura (ai sensi del reg. CE n 852/04 e 853/04).*

*Some ingredients may have undergone a shock freezing treatment (For the purposes of reg. CE No 852/04 and 853/04).*

## Primi Piatti

### First Courses

#### Chicche di patate alle vongole e al limone di Sorrento

Gems of potatoes with clams and Sorrento lemon sauce



#### Risotto agli agrumi di Sorrento su battuto di gamberi

Sorrento citrus flavored risotto with prawns



#### Spaghettoni alla Nerano

"Nerano" spaghettoni with zucchini



#### Paccheri ripieni di caciotta e maggiorana con pomodorini gialli

Paccheri filled with caciotta, marjoram and yellow cherry tomatoes



*Si comunica alla spett.le clientela che alcuni prodotti sono trattati con l'abbattimento rapido della temperatura (ai sensi del reg. CE n 852/04 e 853/04).*

*Some ingredients may have undergone a shock freezing treatment (For the purposes of reg. CE No 852/04 and 853/04).*

## Secondi

### Main Courses

#### Baccalà in tempura e julienne di verdure di stagione

Tempura cod and julienne of seasonal vegetables



#### Filetto di manzo con verdure alla mediterranea

Beef fillet with Mediterranean vegetables

€ 30.00

#### Tagliata di entrecôte con rucola e pomodori datterini

Sliced entrecôte with rocket and datterini tomatoes

€ 25.00

#### Polpette di melanzane con salsa in tricolore

Eggplant meatballs with tricolor sauce



*Si comunica alla spett.le clientela che alcuni prodotti sono trattati con l'abbattimento rapido della temperatura (ai sensi del reg. CE n 852/04 e 853/04).*

*Some ingredients may have undergone a shock freezing treatment (For the purposes of reg. CE No 852/04 and 853/04).*

## Dessert

### Dessert

#### Delizia al limone

Sponge cake with lemon cream



#### Cuore di cioccolato fondente con gelato alla vaniglia

Softhearted chocolate cake and vanilla ice cream



#### Torta caprese di mandorle e cioccolato

Caprese cake with almonds and chocolate



#### Torta caprese al limone

Lemon Caprese cake



#### Tiramisù

Tiramisu



*Si comunica alla spett.le clientela che alcuni prodotti sono trattati con l'abbattimento rapido della temperatura (ai sensi del reg. CE n 852/04 e 853/04).*

*Some ingredients may have undergone a shock freezing treatment (For the purposes of reg. CE No 852/04 and 853/04).*

**Le nostre pietanze somministrate contengono o possono contenere uno o più allergeni appartenenti alle 14 tipologie di allergeni indicate nell'all. II del Reg. UE 1169/2011 (cereali contenenti glutine e prodotti derivati; crostacei e prodotti a base di crostacei; uova e prodotti a base di uova; pesce e prodotti a base di pesce; arachidi e prodotti a base di arachidi; soia e prodotti a base di soia; latte e prodotti a base di latte - incluso lattosio; frutta a guscio; sedano e prodotti a base di sedano; senape e prodotti a base di senape; semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo; anidride solforosa e solfiti; lupino e prodotti a base di lupino; molluschi e prodotti a base di molluschi). In caso di allergie o intolleranze alimentari, prima di effettuare l'ordine, vi invitiamo ad informare il nostro personale e richiedere l'elenco degli ingredienti utilizzati nei piatti scelti.**

*In compliance with food labelling regulation - Reg. UE 1169/2011 - please note that our dishes may contain one or more of the following allergens: cereal, peanuts, nuts, shellfish, sesame seeds, eggs, milk, soya, celery and celeriac, mustard, sulphur dioxide and sulphites. In the case of food allergies or intolerances, before placing your order, please inform our staff and ask for the list of ingredients used in the dishes chosen.*

## Legenda Allergeni Allergens Legend



**Sedano**  
Celery



**Glutine**  
Gluten



**Crostacei**  
Crustaceans



**Uova**  
Eggs



**Molluschi**  
Shell Fish



**Senape**  
Mustard



**Frutta a guscio**  
Nuts



**Arachidi**  
Peanuts



**Pesce**  
Fish



**Lupini**  
Lupins



**Latte**  
Milk



**Anidride solforosa**  
Sulphur dioxide



**Soya**  
Soya beans



**Semi di sesame**  
Sesame