

Belair

LUXURY HOSPITALITY IN SORRENTO



CALYPSO

RESTAURANT

Lunch

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

Prosciutto di Parma e melone cantalupo

Parma ham and cantaloupe melon

€ 18.00

Bocconcini di bufala campana e veli di crudo di Parma

Buffalo mozzarella and Parma ham

 € 20.00

Carpaccio di bresaola, rucola e scaglie di grana

Bresaola carpaccio with Grana Padano shavings

 € 15.00

La Caprese

Caprese salad with mozzarella cheese, fresh tomatoes and basil

 € 15.00

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

Tile of aubergines with San Marzano tomatoes and provola cheese

   € 12.00

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

Gnocchi alla Sorrentina

Gnocchi "alla Sorrentina" with tomato sauce, mozzarella cheese and basil



Rigatoni al ragù

Rigatoni pasta with ragù (meat sauce)



Lasagna alla napoletana

Napolitan lasagna



Spaghetti alle vongole

Spaghetti with clams



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

Tagliata di entrecôte con rucola e pomodori datterini

Sliced entrecôte with rocket and datterini tomatoes

€ 25.00

Cotoletta di pollo e patate fritte

Chicken cutlet and fried potatoes

   € 16.00

Frittura di gamberi e calamari

Fried shrimp and squid

     € 20.00

Mosaico di verdure grigliate e tofu scottato

Mosaic of grilled vegetables and seared tofu

€ 14.00

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).

Insalate Salads

Caesar salad

Insalata verde con pollo grigliato, crostini, scaglie di Grana e salsa Caesar

Caesar salad

Green salad with grilled chicken, croutons, Grana flakes and Caesar sauce



Insalata Calypso

Insalata di rucola con tonno, olive nere, cipolle e pomodori cuore di bue

Calypso salad

Rocket salad with tuna, black olives, onions and beefsteak tomatoes



Insalata Leucosia

Misticanza, salmone affumicato, avocado, olive nere e mix di semi croccanti

Leucosia salad

Mixed salad, smoked salmon, avocado, black olives and a mix of crunchy seeds



Insalata vegana

Insalata mista, cubetti di tofu, noci e spicchi di arancia sorrentina

Vegan salad

Mixed salad, tofu cubes, walnuts and Sorrento orange wedges



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

Dolce del giorno

Dessert of the day

€ 10.00

Torta caprese al limone

Lemon Caprese cake

   € 10.00

Tagliata di frutta fresca di stagione

Sliced fresh seasonal fruit

€ 8.00

Coppa di gelato

Vaniglia, cioccolato, caffè, limone, fragola, pistacchio

Ice cream cup

Vanilla, chocolate, coffee, lemon, strawberry, pistachio

     € 6.00

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 dioxid



Soya
Soya beans



Semi di sesame
Sesame